Мед и Медовая кулинария

Татьяна Собовай

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Мёд пчелиный — продукт питания, вырабатываемый пчелами из нектара медоносных цветов: по вкусовым и питательным свойствам — ценный диетический продукт. Состоит из моносахаров — глюкозы и фруктозы, которые, попав в желудок, переходят в кровь без переработки. Мёд содержит органические и минеральные катализаторы (ферменты, витамины, минеральные соли), нормализующие обмен веществ, улучшающие качество крови, благоприятно действующие на нервную система человека. Аромат мёда зависит от растения, с которого собран нектар. Своеобразный аромат имеет липовый, гречишный, вересковый, подсолнечниковый, эвкалиптовый мёд. В домашних условиях с добавлением мёда готовят печенье, пряники, коврижки конфеты и прохладительные напитки. Он заменяет сахар в киселях, компотах, муссах, варенье, напитках (медовый квас, кумыс с мёдом, сбитень).

На меду готовят булочки, пышки и хлебцы. Его используют при выпечке тортов и фруктовых пирогов. В качестве обязательного компонента мёда входит в состав халвы, нуги, пастилы, мармелада. Можно приготовить супы молочные с мёдом, оладьи на меду, яичницу с мёдом, медовое мороженое.

Лексика сохранена авторская. (прим. редактора FB2)

- Собовай Татьяна
  - МЁД
    -
    - СОСТАВ И СВОЙСТВА МЁДА
    - МЁД И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА
    - ХРАНЕНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДА
    - ВОСК
    - ПРОПОЛИС
    - ПЫЛЬЦА И ПЕРГА
    - МАТОЧНОЕ МОЛОЧКО
    - ПЧЕЛИНЫЙ ЯД
    - ИТАК, ЕСЛИ ВАС, ВАШЕГО БЛИЗКОГО ИЛИ ЗНАКОМОГО УЖАЛИЛА ПЧЕЛА…
  - МЕДОВАЯ КУЛИНАРИЯ
    -
    - ГОРЯЧИЕ БЛЮДА
      - "ОТБИВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ ПОД МЕДОМ"
      - "ЦЫПЛЕНОК ПОД МЕДОВЫМ МАРИНАДОМ"

- ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КЕКСЫ, ПИРОГИ, НАЧИНКИ
  -
  - ПРЯНИКИ НА МЕДУ
  - ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО
  - "ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — СЫРЦОВОЕ"
  - "ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — ЗАВАРНОЕ"
  - "ПРЯНИКИ ПЧЕЛОВОДНЫЕ"
  - "ПРЯНИКИ ОХОТНИЧЬИ"
  - "ПРЯНИКИ ДОМАШНИЕ"
  - "ЛИМОННЫЕ ПРЯНИКИ"
  - "КОВРИЖКИ МЕДОВЫЕ"
  - "КОРЖИКИ САХАРНЫЕ"
  - "ПРЯНИК — 1"
  - "ПРЯНИКИ — 2"
  - "ПРЯНИКИ — 3"
  - "ПРЯНИК "МЕДОВИК""
  - "МЕДОВИК"
  - "МЕДОВЫЙ"
  - "ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ"
  - "ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ (КОВРИЖКИ)"
  - "МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ"
  - "ЗАОНЕЖСКИЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ"
  - "МЕДОВЫЙ ПРЯНИК "КНЯГИНЯ ОЛЬГА""
  - "МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ"
  - "МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ СДОБНЫЕ"
  - "МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С НАЧИНКОЙ"
  - "МЯГКИЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИЧКИ"
  - "ПРЯНИКИ НАРОДНЫЕ"
  - "ПРЯНИКИ РУССКИЕ"
  - "ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО"
  - "МАЛЕНЬКИЕ ПРЯНИКИ."
  - "ПРЯНИКИ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ"
  - "ПРЯНИК ВАРЕНЫЙ"
  - "ПРЯНИК МЯГКИЙ"
  - "ЧЕРНЫЙ ПРЯНИК"
  - "ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ"
  - ГЛАЗИРОВКА ПРЯНИКОВ
  - "УВАРЕННЫЙ САХАРНЫЙ СИРОП"
  - "ГЛАЗИРОВКА ПРЯНИКОВ"
  - "КОВРИЖКА ЗАВАРНАЯ"
  - "КОВРИЖКА НА ЯЙЦАХ"
  - "КОВРИЖКА МЕДОВАЯ — 1"

- "КОВРИЖКА МЕДОВАЯ — 2"
- "КОВРИЖКА МЕДОВАЯ С НАЧИНКОЙ"
- "КОВРИЖКА МОСКОВСКАЯ"
- "МЕДОВЫЕ КОРЖИКИ"
- "КОВРИЖКА "ДЕШЕВЛЕ НЕКУДА""
- "МЕДОВИК "ДЕД МОРОЗ""
- "МЕДОВИК "НОВОГОДНИЙ""
- "МЕДОВИК ДЛЯ ЛЮБИМОЙ"
- "МЕДОВЫЙ КЕКС"

■ ХЛЕБЦЫ, БУЛКИ, ПЫШКИ НА МЕДУ

-
- "МЕДОВЫЕ ПЫШКИ"
- "МЕДОВЫЕ БУЛКИ К ЧАЮ"
- "МЕДОВЫЕ ХЛЕБЦЫ (КЕКСЫ)"
- "КЕКС ТЕМНЫЙ"

■ ПЕЧЕНЬЕ НА МЕДУ

-
- "ПЕЧЕНЬЕ — 1"
- "ПЕЧЕНЬЕ — 2"
- "ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНОЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ УКРАИНСКОЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ БЕЗ САХАРА"
- "ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ"
- "ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ"
- "КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ"
- "МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ "К ВИНУ""
- "МЕДОВЫЕ ШАРИКИ С ОРЕХАМИ"
- "ТЕЙГЛАХ или МЕДОВЫЕ ШАРИКИ — 1"
- "ТЕЙГЛАХ — 2"
- "МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ"
- "ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ"
- "МЕДОВЫЕ ПОЛОСКИ"
- "МАЗУРКА С МЕДОМ"
- "МЕРЕНГА ОРЕХОВАЯ С МЕДОМ"
- "РОМБИКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ"
- "СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ"
- "ТРУБОЧКИ-РУЛЕТИКИ ОРЕХОВЫЕ"
- "ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ"
- "ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ"
- "МАКОВАЯ НАЧИНКА С МЕДОМ"

- "ФАРШ МАКОВЫЙ"
- "БЛИНЧИКИ С МЕДОМ"
- "ПАХЛАВА — 1"
- "ПАХЛАВА — 2"
- "ПАХЛАВА — 3"
- "ПАХЛАВА — 4"
- "ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ"
- "ПАХЛАВА СДОБНАЯ"
- "ПАХЛАВА СЛОЕННАЯ — 1"
- "ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ — 2"
- "ЮГАТЕРТ"
- "ЧЕНЧЭХАЛЮ — ЯИЧНЫЙ БИСКВИТ"

- РУЛЕТЫ И ТОРТЫ МЕДОВЫЕ
  -
  - "БИСКВИТНЫЙ МЕДОВЫЙ РУЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ"
  - "ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ"
  - "КРЕМ ДЛЯ ВАФЕЛЬНОГО ТОРТА"
  - "АВСТРИЙСКИЙ"
  - "АНЕЧКА — 1" (медовый)
  - "АНЕЧКА — 2" (медовый)
  - "АНЕЧКА — 3" (медовый)
  - "БАНЯ" (медовый)
  - "ВОСТОРГ" (медовый)
  - "ДАМСКИЙ КАПРИЗ"
  - "ИДЕАЛ" (медовый)
  - "ИЗ ЧЕРНОСЛИВА" (медовый)
  - "КАПРИЗ"
  - "КАРИНКА" (медовый)
  - "КОРОЛЕВСКИЙ"
  - "ЛАКОМКА — 1" (медовый)
  - "ЛАКОМКА — 2" (медовый)
  - "ЛАКОМКА — 3"
  - "МАДЬЯРСКИЙ"
  - "МАКОВЫЙ"
  - "МАРМЕЛАДНЫЙ"
  - "МЕДОВАЯ ГОРКА"
  - "МЕДУНЕЦ"
  - "МИШКА"
  - "ГОРКА"
  - "МЕДОВО-ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ"
  - "МЕДОВЫЙ — 1"
  - "МЕДОВЫЙ — 2"
  - "МЕДОВЫЙ — 3"

- "МЕДОВЫЙ — 4"
- "МЕДОВЫЙ — 5"
- "МЕДОВЫЙ — 6"
- "МЕДОВЫЙ — 7"
- "МЕДОВЫЙ — 8" (Чешское чудо)
- "МЕДОВЫЙ — 9"
- "МЕДОВЫЙ — 10"
- "МЕДОВЫЙ — 11"
- "МЕДОВЫЙ — 12"
- "МЕДОВЫЙ — 13"
- "МЕДОВЫЙ — 14"
- "МЕДОВЫЙ — 15"
- "МЕДОВЫЙ — 16"
- "МЕДОВЫЙ — 17"
- "МЕДОВЫЙ — 18"
- "МЕДОВЫЙ — 19"
- "МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ"
- "МУЖСКОЙ ИДЕАЛ"
- "ОРЕХОВЫЙ"
- "ПАЛОЧНЫЙ" (медовый)
- "ПОЛЬ РОБСОН"
- "ПТИЧЬЕ МОЛОКО"
- "РЫЖИК — 1" (медовый)
- "РЫЖИК — 2" (медовый)
- "СКАЗКА"
- "ТОРТ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ"
- "ТОРТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ" (мёд)
- "ТРУХЛЯВЫЙ ПЕНЬ"
- "ЧАК-ЧАК" (медовый)
- "ЧАК-ЧАК" (узбекская кухня)

- КВАС, МЁД, СБИТНИ, КОКТЕЙЛИ, НАПИТКИ
  -
  - НАПИТКИ
    -
    - "МЕДОВЫЙ КВАС"
    - "КВАС "ПЕТРОВСКИЙ""
    - "ЯБЛОЧНЫЙ КВАС — СИДР"
    - "КИСЛУШКА"
    - "КИСЛУШКА ПО-БАШКИРСКИ"
    - "КУМЫС С МЕДОМ"
  - "ВИННЫЙ ИЛИ ПИТЕЙНЫЙ МЁД"
    -
    - "МЁД ВИШНЕВЫЙ"
    - "МЁД ДОМАШНИЙ"

- "МЁД КИЕВСКИЙ"
- "МЁД КЛЮКВЕННЫЙ"
- "МЁД КРЕПКИЙ ПРОСТОЙ"
- "МЁД ЛЕГКИЙ"
- "МЁД МЕЖГОРСКИЙ"
- "МЁД ПРЯНЫЙ"
- "МЁД РЯБИНОВЫЙ"
- "МЁД СТАРОСВЕТСКИЙ"
- "МЁД ЧЕРЕМУХОВЫЙ"
- "МЕДОВУХА"

- СБИТНИ
  - "СБИТЕНЬ — 1"
  - "СБИТЕНЬ — 2"
  - "СБИТЕНЬ-ЖЖЕНКА"
  - "СБИТЕНЬ "ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД""
  - "ГОРЯЧИЙ СБИТЕНЬ"
  - "МАЛИНОВЫЙ СБИТЕНЬ"
  - "МОСКОВСКИЙ СБИТЕНЬ"
- КРЕПКИЕ НАПИТКИ
  - "ГРОГ С МЕДОМ"
  - "БАЛЬЗАМ "КОЛЯДЫ""
  - "БАЛЬЗАМ "НАЛИБОКСКИЙ""
  - "ВЕРМУТ БЕЛЫЙ"
  - "ВЕРМУТ КРАСНЫЙ"
  - "МЕДОВО-РЯБИНОВОЕ ВИНО"
  - "ПИВО ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА"
  - "НАЛИВКА ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА"
- БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
  - "КАЛИНОВЫЙ ФИЗ"
  - "КАЛИНОВЫЙ ФЛИП"
  - "МЕДОВО-ДРОЖЖЕВОЕ МОЛОКО"
  - "КЛЮКВЕННЫЙ МОРС"
  - "ВЫСОКИЙ ПОЛЕТ"
  - "НЕЖНОСТЬ"
  - "КОКТЕЙЛЬ КИСЛО-МОЛОЧНЫЙ"
  - "КОКТЕЙЛЬ МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ"
  - "МЕДОВЫЙ — 1"
  - "МЕДОВЫЙ — 2"
  - "КОКТЕЙЛЬ МЕДОВЫЙ "ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ""
  - "КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-МЕДОВЫЙ С ЛИМОНОМ"
  - "КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВКАМИ И

- МЕДОМ"
  - "ЦИТРУСОВЫЙ"
  - "АМБРОЗИЯ"
  - "НАПИТОК ДРОЖЖЕВОЙ"
  - "НАПИТОК "ЕЛОЧКА""
  - "НАПИТОК "ЗОЛОТОЙ ЗАКАТ""
  - "НАПИТОК ИЗ МЕДА, МОРКОВИ И ЛИМОНА"
  - "НАПИТОК "ИЗЮМИНКА""
  - "НАПИТОК МЕДОВЫЙ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ"
  - "НАПИТОК "ПОЛНОЧЬ""
- ЧАЙ И КОФЕ
  - "КОФЕ "ОРИЕНТ""
  - "МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ"
  - "ПАСЕЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ГРУЗИНСКИ"
  - "ЧАЙ-ПУНШ ПО-КИТАЙСКИ"
  - "ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ"
- ФРУКТЫ, ОВОЩИ, ЯГОДЫ С МЕДОМ
  -
  - ВАРЕНЬЕ НА МЕДУ
  - "АЙВА В МЕДЕ"
  - "БРУСНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ"
  - "ВАРЕНЬЕ АССОРТИ НА МЕДУ"
  - "ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ"
  - "КАЛИНА В МЕДУ"
  - "МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА"
  - "ПОВИДЛО ИЗ ТЫКВЫ"
  - "СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ С МЕДОМ"
  - "ФРУКТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В МЕДУ"
  - "ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В МЕДОВОЙ ВОДЕ"
  - "КАЛИНА ПАРЕНАЯ С МЕДОМ"
  - "МОРКОВЬ ТЕРТАЯ СО СМЕТАНОЙ И МЕДОМ"
  - "ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ С МЕДОМ"
  - "САЛАТ С МЕДОМ"
  - "ЯГОДЫ СО "СНЕЖКОМ""
  - "ВЗБИТЫЕ ЯБЛОКИ"
  - "ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ С МЕДОМ"
  - "ЯБЛОКИ В МЕДУ"
  - "ЯБЛОКИ С МЕДОМ И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ"
  - "ЯБЛОКИ СО СМЕТАНОЙ И МЕДОМ"

- НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ С МЕДОМ
  -
  - "АСУДА"
  - "АРИШТА"
  - "БАДРОК"
  - "ГОЗИНАХ"
  - "МЕДОВЫЕ КОНФЕТЫ-МАКОВНИЦЫ — 1"
  - "КОНФЕТЫ МЕДОВЫЕ — МАКОВНИКИ — 2"
  - "МЕДОВЫЕ ЛЕДЕНЦЫ"
  - "ЖЕЛЕ ИЗ МЕДОВОЙ ПРОСТОКВАШИ"
  - "ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МЕДОМ"
  - "МЕДОВЫЙ МУСС"
  - "МУСС ИЗ РЕВЕНЯ С МЕДОМ"
  - "СУП ИЗ МОРКОВИ С МЕДОМ"
  - "ПЕРСИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КРЕМЕ"
  - "ПЕРЕСЛОЙКА РЖАНОГО ХЛЕБА С МЕДОМ"
  - "РИСОВАЯ БАБА С МЕДОМ"
  - "ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА"
  - "ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МОРКОВЬЮ"
  - "СУХАРНИК"
  - "ХАЛВА ОРЕХОВАЯ"
  - "ХАЛВА С МЕДОМ — 1"
  - "ХАЛВА С МЕДОМ — 2"
  - "ХАЛВА ИЗ МЕДА И ОРЕХОВ"
  - "ХАЛВОЙТАРЬ С МЕДОМ"
- "МЕДОВАЯ" КУЛИНАРИЯ

Собовай Татьяна
Мёд и Медовая кулинария

МЁД

Состав и свойства мёда. Мёд и здоровье человека. Хранение и определение качества мёда. Воск. Прополис. Пыльца и перга. Маточное молочко. Пчелиный яд.

СОСТАВ И СВОЙСТВА МЁДА

Известно, что мёд уже в глубокой древности был признан прекрасным продуктом питания. Этот замечательный дар природы, в создании которого участвуют пчела и цветок, наши древние предки использовали и как ценное лекарственное средство от множества болезней.

Чем же обусловлена ценность мёда? Чтобы ответить на этот вопрос, необходимо знать его состав.

Современные исследования показали, что мёд состоит из воды (16–21 %) и сухих веществ, среди которых преобладают сахара (до 75 %). К последним относятся глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза и др. Глюкозы, относящейся к простым сахарам, в мёде содержится до 35 %. Примерно столько же в нем фруктозы (плодового сахара), а сахарозы обычно не более 7 %.

Благодаря тому, что в зрелом мёде содержится большое количество моносахаридов, усвоение его в организме человека происходит быстро, без особых энергетических затрат. Вот почему он по праву считается идеальным энергетическим продуктом: 100 гр. мёда дают организму 335 калорий энергии.

Кроме сахаров в состав мёда входят белки (0.04-0.30 %) растительного и животного происхождения, неорганические и органические кислоты (до 0.43 %).

Из минеральных веществ в мёде обнаружены соли кальция, натрия, магния, железа, серы, хлора, фосфора. Все они имеют большое значение для организма человека. Кальций, например, является составной частью костной ткани, железо входит в состав гемоглобина крови, необходимого для переноса ею кислорода, и т. д. Установлено, что мёд содержит почти все микроэлементы (алюминий, бор, железо, йод, магний, натрий, серу, цинк и др.), входящие в состав крови и активно участвующие в обменных процессах. В нем обнаружены витамины B1, B2, B2, B5, B6, BC, каротин, ферменты каталаза, инвертаза, липаза и другие, активно влияющие на углеводный и белковый обмен человеческого организма, действующие укрепляюще, предупреждающие развитие атеросклероза. В мёде имеются также антибактериальные, многие другие полезные вещества.

По целебным же качествам этот природный продукт не имеет аналогов. О лечебных свойствах и применении мёда в качестве лекарственного средства пойдет речь ниже, а пока познакомимся с его разновидностями.

Итак, натуральный мёд по происхождению может быть цветочным, смешанным и падевым.

ЦВЕТОЧНЫЙ МЁД — продукт переработки пчелами нектара растений. Он бывает монофлерным (с одного вида растений) и полифлерным (с растений нескольких видов). Абсолютно монофлерные ("чистые") сорта мёда встречаются редко. Тем не менее для определения того или другого сорта достаточно, чтобы в нем преобладал продукт переработки нектара с какого нибудь одного растения.

БЕЛОАКАЦИЕВЫЙ МЁД. Один из лучших сортов. Имеет светлый прозрачный цвет, обладает тонким ароматом и приятным вкусом.

ГРЕЧИШНЫЙ МЁД. В жидком виде темно-красный или коричневый, а в закристаллизованном состоянии коричневый или темно-желтый. Обладает приятным специфическим ароматом и вкусом. Дегустаторы отмечают, что при употреблении в пищу этого мёда он "щекочет горло".

ЛИПОВЫЙ МЁД. Он относится к самым ценным сортам. Обычно прозрачен, слабо-желтого или светло-янтарного цвета. Обладает превосходным ароматом и замечательным вкусом. Липовый мёд вырабатывается пчелами из нектара зеленовато желтых цветов липы, которую за высокие медоносные качества пчеловоды назвали "царицей медоносных растений".

ЛЮЦЕРНОВЫЙ МЁД пчелы собирают с лиловых или фиолетовых цветков посевной люцерны. Свежеоткачанный мёд имеет различные оттенки — от бесцветного до янтарного, быстро кристаллизуется, приобретая белый цвет и напоминая своей консистенцией густые сливки.

ПОДСОЛНЕЧНИКОВЫЙ МЁД характеризуется специфическим приятным вкусом и слабым ароматом. В жидком виде он светло золотистый или светло-янтарный. Кристаллизуется очень быстро, часто даже в ячейках сотов во время зимовки пчел.

СУРЕПКОВЫЙ МЁД имеет зеленовато-желтый цвет, обладает слабым ароматом и приятным вкусом. Для длительного хранения непригоден.

ФАЦЕЛИЕВЫЙ МЁД относится к лучшим сортам. Он белого цвета, имеет нежный запах и приятный вкус.

ОДУВАНЧИКОВЫЙ МЁД — ярко-желтого или даже темно-янтарного цвета, очень густой и вязкий. Запах и вкус свежего мёда, свойственный растению, с которого пчелы его собирают.

ОГУРЕЧНЫЙ МЁД. Светло желтого или янтарного цвета, с сильным запахом и привкусом огурцов.

РАПСОВЫЙ МЁД — от белого до интенсивно-желтого цвета, со слабым ароматом, густой, слабо растворяется в воде, быстро кристаллизуется.

ЭСПАРЦЕТОВЫЙ МЁД относится к самым ценным сортам. Светло-янтарного цвета, прозрачный, как кристалл. Приятного, тонкого аромата и вкуса. Медленно кристаллизуется в белую салообразную массу с кремовым оттенком.

ИВОВЫЙ МЁД золотисто-желтого цвета. При кристаллизации становится мелкозернистым, приобретает кремовый оттенок, обладает высокими вкусовыми качествами.

ДОННИКОВЫЙ МЁД относится к первосортным. Имеет светло-янтарный цвет, отличается высокими вкусовыми качествами, очень тонким приятным ароматом, напоминающим запах ванили.

КЛЕВЕРНЫЙ МЁД бесцветен, прозрачен, имеет отличный вкус, считается одним из лучших светлых сортов мёда. При кристаллизации превращается в твердую белую массу.

ЯБЛОНЕВЫЙ МЁД бледно-желтый, очень тонкого аромата и вкуса, быстро кристаллизуется.

Свойства мёда зависят от географического месторасположения медоносов, времени сбора нектара, погоды, химического состава почвы, породы пчел и других факторов.

Весенний мёд с одного и того же растения, например, с фацелии, светлее и более высокого качества, чем осенний. Пчелы на весенних медах зимуют лучше. Концентрация сахаров в нектаре зависит от погодных условий, поэтому и получается мёд разного качества. Так, в сухую жаркую погоду мёд быстро кристаллизуется и содержит меньше воды, чем в сырую.

Различные породы пчел, собирая нектар с одних и тех же растений, производят неодинаковый мёд. Если кавказские пчелы носят белый водянисто-прозрачный, то среднерусские с тех же медоносов складывают в соты мёд с зеленоватым оттенком.

СМЕШАННЫЙ, или **СБОРНЫЙ**, мёд пчелы собирают с различных растений. Его обычно называют по месту сбора: луговой, лесной, степной. Характеристика смешанного мёда непостоянна. Цвет его может быть от светло-желтого до темного, аромат — от нежного и слабого до резкого. Все зависит от того, нектар каких растений преобладает в нем.

ПАДЕВЫЙ МЁД пчелы делают не из нектара, а из собираемых ими сладких выделений листьев, стеблей некоторых растений или выделений тлей и других насекомых. По цвету этот мёд разнообразен: от светло-янтарного (с хвойных растений) до темного (с лиственных растений). В ячейках сотов падевый мёд чаще всего имеет зеленоватый цвет. Вязкость у него значительно больше, чем у цветочного. Вкус специфический, иногда неприятный. Такой мёд во рту не тает и долгое время держится комком. Однако встречается падевый мёд и удовлетворительного

вкуса, с незначительным запахом или без него. Кристаллизуется очень медленно, но некоторые виды кристаллизуются быстро, образуя мелкозернистую, а иногда и крупнозернистую садку.

МЁД И ЗДОРОВЬЕ ЧЕЛОВЕКА

Еще в древности люди считали мёд диетой долголетия. И не без оснований: лабораторные исследования показали, что в этом замечательном продукте содержится более ста компонентов, ценных для организма человека.

Благодаря содержанию большого количества простых сахаров (глюкозы, фруктозы) мёд, как мы уже говорили, легко и быстро усваивается организмом человека, не загружая излишней работой печень. Не случайно этот продукт рекомендуют перед состязаниями или в перерывах между ними употреблять спортсменам, дабы скорее восстановить израсходованную энергию мускулов. С этой же целью врачи советуют есть мёд старым и больным людям, перенесшим изнурительные заболевания, сложные операции и нуждающимся в быстром восстановлении сил.

Чрезвычайно полезен мёд молодому организму. Некоторые грудные дети трудно переваривают сахарозу, однако мёд усваивают отлично. Фруктоза, содержащаяся в нем, усваивается лучше, чем лактоза женского молока. У детей, потребляющих мёд, наблюдается активная деятельность пищеварительного тракта, повышение аппетита, они лучше развиваются и быстрее прибавляют в росте. Некоторые сорта этого продукта оказывают успокаивающее действие на нервную систему, и не случайно дети быстро и легки засыпают после приема его в пищу.

Врачи рекомендуют по возможности больше заменять мёдом сахар. Очень полезно добавлять его в молочные продукты: сметану, сливки, кефир, молоко, творог. Хорош он с охлажденными компотами, киселями, кашами, свежими помидорами, огурцами, тертой морковью, фруктами.

Пищевая и лечебная ценность мёда объясняется не только легко усваивающимися моносахаридами, но и богатым арсеналом содержащихся в нем витаминов, ферментов, антибактериальных, противоплесневых, гормональных, антидиабетических и других очень важных для организма веществ, минеральных элементов.

О том, что целебные свойства мёда хорошо знали и широко использовали еще в далекие времена, свидетельствуют сохранившиеся письменные источники. Так, об этом говорится в древнем египетском папирусе Эберса "Книга приготовления лекарств для всех частей (человеческого) тела", записанном более 3500 лет назад. Выдающийся мыслитель, ученый и реформатор медицины Гиппократ успешно применял пчелиный мёд при многих заболеваниях и сам употреблял его в пищу. Древний врач

Средней Азии Ибн-Сина (Авиценна) рекомендовал употреблять этот продукт для продления жизни и сохранения работоспособности в старческом возрасте.

В старинных русских рукописных лечебниках приводятся десятки рецептов, в состав которых входит пчелиный мёд в сочетании с ромашкой, крапивой, луком, другими лекарственными растениями.

В старинных рукописных источниках, например, можно найти немало указаний на то, что мёдом лечили раны.

В дальнейшем народная медицина значительно обогатилась познаниями чудодейственных свойств замечательного дара природы. И в наши дни мёд все больше используется для лечения людей, страдающих самыми разными болезнями.

Применение мёда при многих заболеваниях позволяет снизить, а в некоторых случаях даже прекратить прием химических препаратов и достигнуть лечебного эффекта в более короткие сроки.

Благотворное воздействие пчелиный мёд оказывает на людей, страдающих заболеваниями сердца, о чем было известно еще Авиценне. Мёд питает легкоусвояемой глюкозой ослабевшую сердечную мышцу, способствует расширению венечных сосудов и этим улучшает коронарное кровообращение. Длительное (один-два месяца) употребление мёда по 50-140 гр. в день у больных с сердечными заболеваниями ведет к улучшению общего состояния, нормализации состава крови, повышению процента гемоглобина, а также сердечно-сосудистого тонуса.

При гипертонической болезни больным показана смесь мёда с равным количеством клюквы, пропущенной через мясорубку. Принимают ее по одной столовой ложке три раза в день до еды. При стенокардии рекомендуется другая смесь:

— сок алоэ — 100 г,

— мёд — 300 г,

— измельченные орехи — 500 гр. и

— сок 1–2 лимонов.

Принимают эту смесь по одной столовой ложке три раза в день за полчаса до еды.

Для лечения больных гипертонической болезнью народная медицина рекомендует применять мёд с соком овощей. Например, стакан сока столовой свеклы, по стольку же сока моркови, хрена (натертый хрен предварительно настаивают на воде 36 часов) и сок одного лимона смешивают с одним стаканом мёда. Принимают эту смесь в течение двух месяцев по одной столовой ложке 2–3 раза в день за час до или через 2–3 часа после еды. Другой рецепт включает следующие компоненты: по одному

стакану сока моркови, хрена (тертый хрен также настаивают на воде), стакан мёда и сок одного лимона. Все это тщательно перемешивают и принимают, как в первом случае. Хранить такие смеси нужно в хорошо закрывающейся стеклянной посуде в прохладном месте.

Благотворное действие мёда на организм людей, страдающих сердечно-сосудистыми заболеваниями, бесспорно. Однако этим больным не следует все же употреблять мёд в больших количествах с горячим чаем, так как это приводит к усиленному потоотделению при энергичной работе сердца. А дополнительная нагрузка на больное сердце нежелательна. Умеренное же и длительное потребление мёда (по 50-140 гр. в сутки в течение 1–2 месяцев) у больных с тяжелыми сердечными заболеваниями, по сообщению ряда авторов (проф. М. Б. Голомба и др.), ведет к улучшению общего состояния, нормализации состава крови, повышению процента гемоглобина, а также сердечно-сосудистого тонуса.

При туберкулезе народная медицина рекомендует применять мёд с молоком, различными жирами (сливочным маслом, гусиным салом, смальцем) и другими высококалорийными веществами. Нередко при этом добавляется сок алоэ (столетника). К. А. Кузьминой изложены несколько рецептов, использующихся при лечении этого заболевания.

1.

— 100 гр. мёда,

— 100 гр. сливочного масла,

— 100 гр. смальца или гусиного жира,

— 15 гр. сока алоэ

— 100 гр. какао

разогреть вместе (но не кипятить!) и принимать по одной столовой ложке на стакан горячего молока 2 раза в день (утром и вечером).

2. Листья алоэ промыть, измельчить и отжать из них сок,

— 150 гр. сока смешать с

— 250 гр. мёда и

— 350 гр. вина (кагор),

настаивать в темноте при температуре 4–8 °С в течение 4–5 дней. Принимать по одной столовой ложке 3 раза в день за 30 мин. до еды.

3. Листья алоэ в возрасте 3–5 лет выдержать в темноте при температуре 4–8 °С в течение 12–14 дней. Затем промыть их в воде, измельчить и залить кипяченой водой в отношении 1:3. Оставить стоять на 1–1.5 часа. Полученный сок отжать.

— 100 гр. сока алоэ смешать с

— 500 гр. измельченных грецких орехов и добавить

— 300 гр. мёда.

Принимать по одной столовой ложке 3 раза в день за 30 мин. до еды.

4. Смешать вместе

— 100 гр. мёда,

— 100 гр. гусиного сала (можно свиного),

— 100 гр. какао и

— 15 гр. сока алоэ.

Принимать по одной столовой ложке с одним стаканом горячего молока.

Перечисленные рецепты можно рекомендовать не только туберкулезным, но и истощенным больным, когда требуется усиленное питание и много витаминов. Хотя мёд и весьма эффективен при лечении больных туберкулезом, он должен назначаться в сочетании с противотуберкулезными средствами, так как он только способствует борьбе организма с инфекцией, повышая его сопротивляемость, однако не действует непосредственно на туберкулезную палочку.

Издавна мёд заслужил славу универсального противопростудного средства. В этом случае его рекомендуется принимать с теплым молоком (столовая ложка мёда на стакан молока), с соком лимона (сок половины или одного целого лимона на 100 гр. мёда), с донниковым чаем (на чашку чая одну столовую ложку мёда). Хорошим средством служит и сироп из сока хрена и мёда (соотношение 1:1). С профилактической целью готовят смесь мёда, сока лука и хрена, взятых в равных количествах. Эту смесь принимают по одной ложке три раза в день перед едой.

Используя при простудных заболеваниях мёд, необходимо 2–3 дня выдерживать постельный или комнатный режим, так как отдельные сорта мёда, особенно липовый, являются к тому же и потогонным средством. В этих случаях мёд лучше всего принимать на ночь, при этом его действие более эффективно.

Исцеляющее действие пчелиного мёда при простудных заболеваниях основано не только на его потогонном, но и на противовоспалительном и противомикробном свойстве. Считают, что противовоспалительный и противомикробный эффект липового мёда обусловлен наличием в нем спирта фарнезола.

Пчелиный мёд нередко используется и в качестве народного средства против гриппа. Для этого приготавливают медово-чесночную кашицу: очищенный чеснок натирают на терке, смешивают с мёдом (лучше липовым) в соотношении 1:1 и принимают по одной столовой ложке, запивая теплой водой,

перед сном.

Людям, пораженным острым респираторным заболеванием, для улучшения общего самочувствия, снижения температуры и явлений интоксикации можно воспользоваться следующим рецептом: 3–4 раза в день выпивать по стакану свежего, но некрепко заваренного чая (желательно зеленого), в который добавить чайную ложку мёда, по стольку же протертой с сахаром малины и любого бальзама или коньяка и дольку лимона. Хорошо также добавить чайную ложку протертой с сахаром облепихи. Однако людям, страдающим заболеваниями сердца, без совета врача этот лечебный чай принимать не стоит.

Используют мёд и при заболевании ангиной. С этой целью готовится средство следующего состава. В стакан горячего кипяченого молока добавляется одна чайная ложка крестьянского сливочного масла, столовая ложка мёда и треть чайной ложки пищевой соды. Эти компоненты тщательно перемешиваются, смесь употребляется небольшими, задерживающимися глотками. Используя это средство, надо непременно выдерживать постельный режим.

При воспалениях верхних дыхательных путей (ларингитах, фарингитах, синуситах, насморке) доктор Д. С. Джарвис рекомендовал жевать медовые соты. Продолжительность каждого приема — 15 мин. При остром воспалении слизистой верхних дыхательных путей соты в первый день желательно жевать в течение 4–6 час., затем 1–2 раза в день на протяжении недели.

По данным Д. С. Джарвиса, жевание восковых крошек (медовых сот) оказывает лечебный эффект и при сенной лихорадке: при легкой форме достаточно жевать соты один раз через день, при более сильной форме — 5 раз в день в течение первых двух дней, затем — 3 раза в день до тех пор, пока не стихнут проявления болезни.

При лечении больных с заболеваниями органов дыхания врачи ряда стран прописывают медовые ингаляции, аппликации и прием внутрь. Так, болгарский врач С. Младенов с этой целью использовал 30 %-ный раствор мёда на воде.

Ингаляции лучше проводить с помощью специальных аппаратов-ингаляторов. Но в домашних условиях можно использовать и чайник с небольшим количеством воды. Чайник ставят на огонь, после закипания воды добавляют ложку мёда и огонь гасят. На носик чайника надевают резиновую трубку и через нее осторожно вдыхают пары воды вместе с мёдом. По мере остывания воды в чайнике ее периодически подогревают. Продолжительность таких ингаляций 15–20 мин.

Медовые ингаляции можно использовать при самых разных

заболеваниях дыхательных путей (рините, ларингите, синусите, трахеите, бронхите, бронхиальной астме).

Детям, больным дизентерией, кандидат медицинских наук В. П. Давыдов рекомендует назначать по 30–60 гр. мёда в день. При этом, считает он, дизентерийные палочки из кала исчезают быстрее, чем при лечении одними лекарственными веществами.

Хороший эффект дает мёд и при заболеваниях нервной системы. Людям с этими заболеваниями врачи советуют принимать его утром — 30 г, столько же днем и 40 гр. — вечером. Нет более безвредного снотворного средства, чем стакан теплой кипяченой воды, в которой растворена столовая ложка мёда. Это средство ночью оказывает успокоительное и укрепляющее действие.

Имеются сведения о благоприятном действии мёда при хорее. У больных после трехнедельного применения этого пчелиного продукта (300 гр. в день) уменьшались слабость и раздражительность, восстанавливался сон, исчезали головные боли.

Мёд — лучший друг желудка, гласит народная мудрость. При различных желудочных расстройствах применяют его раствор (1–2 столовые ложки на стакан воды), точно так же как и минеральные бутылочные воды. При повышенной кислотности его медленно пьют за полтора-два часа до еды в теплом виде. При пониженной кислотности раствор комнатной температуры выпивают залпом за 5-10 минут до еды. Систематический прием мёда нормализует работу желудочно-кишечного тракта и является хорошим профилактическим средством для предупреждения запоров.

Используется мёд и в качестве лечебного средства при гастритах и язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки. Полагают, что мёд оказывает при этом двоякое действие: местное, способствующее заживлению язвенной поверхности слизистой оболочки, и общее, укрепляющее весь организм, особенно нервную систему. Последнее очень важно, так как язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки чаще всего возникает в результате нарушения функции рецепторов этих органов.

Установлено, что при лечении язв необходимо принимать мёд за 1.5–2 час. до еды или через 3 час. после нее. Лучше всего принимать мёд за 1.5–2 час. до завтрака и обеда и через 3 час. после ужина. Утром рекомендуется потреблять 30 гр. мёда, днем — 40, вечером — 30 гр. в течение двух месяцев. Хороший эффект получается при приеме мёда в виде раствора (разовую порцию мёда растворяют в стакане теплой кипяченой воды).

Как обеззараживающее средство при плохо заживающих наружных язвах успешно применяются жидкий мёд или мазь Конькова, основу которой составляет мёд, взятый в равном количестве со спермацетом.

При варикозном расширении вен полезны медовые компрессы. Их готовят так. На холст наносится слой мёда, сверху его закрывают хлорвиниловой пленкой и бинтуют широким бинтом. В первый день компресс оставляют на два часа, во второй и третий — на четыре, а потом — на всю ночь.

Доказано также и благотворное действие мёда на печень. Оно объясняется химическим составом этого пчелиного продукта, в частности высоким содержанием глюкозы. Последняя не только питает клетки тканей, но и повышает запасы гликогена в печени и улучшает процессы тканевого обмена. Печень фильтр, обезвреживающий бактериальные я химические яды, а гликоген усиливает эту функцию печени, чем способствует повышению сопротивляемости организма инфекциям.

В народной медицине с давних пор мёд и медовые мази используются при некоторых заболеваниях кожи и глаз. Так, для лечения нарывов прикладывают мёд, смешанный с мукой. В современной медицине имеются сообщения об успешном действии медовых мазей при лечении туберкулеза кожи. В глазной практике мёд с успехом применяется при воспалении роговой оболочки глаза (кератите) и язвах роговицы.

Используют пчелиный мёд и в урологии (заболевания мочевыводящих путей), при лечении гинекологических больных и т. д.

Н. П. Иойриш описал ряд рецептов из народной медицины, в состав которых в качестве одного из действующих начал входит пчелиный мёд. Это настои и чаи из алтея лекарственного, малины обыкновенной, мать-и-мачехи, медуницы лекарственной, бузины черной, девясила высокого, дуба обыкновенного, липы, мяты и других растений, соки алоэ, лука репчатого, лимона, редьки, которые при добавлении мёда усиливают лечебную активность. Согласно этим рецептам сок лука с мёдом, например, принимают при сильном кашле, отвар мать-и-мачехи с растворенным в нем мёдом используют как отхаркивающее средство, сок редьки с мёдом предупреждает появление атеросклероза, песка в печени, чай из цветков бузины и мёда оказывает потогонное действие при лихорадочном состоянии, при гриппе и т. д.

Широко известно применение мёда и в косметике. Он входит в состав масок, применяемых для предупреждения морщин и очищения кожи лица. Медовые маски готовятся из чистого мёда или с добавлением других веществ (яичного желтка, глицерина,

сока лимона и др.).

В качестве примера приведем несколько рецептов медовых масок, предложенных К. А. Кузьминой.

1. К одному сырому желтку добавить одну столовую ложку мёда и перемешать. Полученную массу наносят на кожу лица и оставляют на 10–15 мин. Смывают обычной водой. Такую маску можно применять ежедневно перед утренним туалетом. Маска рекомендуется при сухой коже и предупреждает появление морщин.

2. 100 гр. мёда смешивают с соком одного лимона. Полученную массу наносят тонким слоем на кожу лица и оставляют на 5-10 мин., затем смывают холодной водой. Рекомендуется при сухой и нормальной коже.

3. Две столовые ложки муки смешать со взбитым белком и добавить одну чайную ложку мёда. Полученная тестообразная масса накладывается на очищенную кожу лица на 10–15 мин. Смывается водой. Маска рекомендуется для предупреждения морщин при сухой и нормальной коже.

4. Чайную ложку творога смешать с мёдом (половина чайной ложки) и молоком или кефиром (чайная ложка), все тщательно растереть и нанести на кожу лица. Через 30–60 мин. смыть теплой водой. Хорошо еще протереть кожу долькой лимона.

5. Две головки испеченного репчатого лука тщательно растереть и смешать с двумя столовыми ложками пчелиного мёда. Смесь нанести на предварительно очищенную кожу лица, через 15–20 мин. снять влажной салфеткой. Медово-луковая маска рекомендуется при сухой коже как смягчающая и питательная.

6. Кожу лица протереть ватным тампоном, смоченным в любом растительном масле. Одну столовую ложку сметаны (или простокваши) смешать с двумя столовыми ложками березового сока, добавить чайную ложку мёда. Все перемешать, смесь нанести на кожу и переднюю поверхность шеи. Через 10–15 мин. умыться холодной водой. Вместо березового сока можно использовать отвар листьев мяты (освежающая маска), при кожном зуде — настой из ноготков (календулы), ромашки или подорожника.

Маски наносят на предварительно очищенную кожу лица, исключая веки, которые лучше смазать любым питательным кремом. Наносят маску осторожно, не смещая кожи: от подбородка к вискам, от верхней губы и спинки носа к уху, от середины лба к вискам. Брови и веки остаются свободными.

Маски можно применять один-два раза в неделю. Их действие основано на улучшении обмена веществ кожи, мышцы лица

становятся более упругими, кожа приобретает свежий вид.

Как видим, главный продукт жизнедеятельности пчел не только пища, но и средство стать красивым. А в народной и профессиональной медицине он имеет заслуженное право считаться универсальным исцеляющим средством. Но мы хотим напомнить читателям, что не все одинаково переносят мёд. У некоторых людей возникает аллергия к нему, поэтому следует принимать его сначала малыми дозами. И конечно, если употребляя мёд вы решили заняться интенсивным лечением с его помощью — обратитесь за советом к врачу. Это никогда не будет лишним.

ХРАНЕНИЕ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ КАЧЕСТВА МЕДА

Доброкачественный, зрелый мёд в благоприятных условиях хранится не один год. А археологические раскопки в Египте показали, что он может сохранять свои вкусовые качества и долгие века. Это объясняется тем, что мёд обладает хорошими противомикробными и противоплесневыми свойствами.

Благодаря этим свойствам мёд использовался древними египтянами и греками для консервирования трупов. А в более поздние времена богатым римлянам к столу доставляли разнообразную дичь, залитую мёдом. Этот способ консервирования мяса оправдывал себя, так как, несмотря на большие расстояния, дичь привозили свежей.

Лучше всего мёд хранить в сухом, хорошо проветриваемом помещении при температуре от 5 до 10 °С. Необходимо учитывать, что он обладает высокой гигроскопичностью, поэтому впитывает много влаги и может закисать. Опыты показали, что при значительной влажности воздуха вес мёда увеличивается на количество поглощенной им из воздуха воды.

При хранении мёда иногда обнаруживаются два слоя — снизу закристаллизовавшийся, а сверху сиропоподобный. Это как раз свидетельствует о незрелости мёда, о его повышенной влажности. Такой мёд не пригоден для длительного хранения, так как быстро закисает. Легко портится и фальсифицированный мёд.

Закисает мёд под действием содержащихся в нем дрожжей и выделяемых ими ферментов. При этом сахара мёда разлагаются, образуя винный спирт и выделяя углекислый газ.

Если брожение мёда началось, то его можно остановить прогреванием до 60 °С в течение 30 мин. Нужно помнить, что для брожения оптимальная температура — 14–20°. При более низких или более высоких температурах (от 4.4 до 10 °С и от 20° до 27 °С) закисает только незрелый мёд, содержащий свыше 21 % воды. А при температуре ниже 4.4° и выше 30 °С не закисает даже мёд, имеющий повышенную влажность.

Наиболее гигиенична и удобна для хранения мёда стеклянная тара. Для закристаллизовавшегося мёда можно использовать пакеты из плотной пергаментной бумаги и целлофана. Большие количества мёда хранят в деревянных бочках из липы, осины, ольхи и др. Не рекомендуется для их изготовления древесина хвойных пород (из-за сильного запаха) и дуба, так как в такой таре мёд чернеет.

В посуде из железа и оцинкованной жести хранить мёд опасно, потому что железо вступает в реакцию с сахарами мёда, а цинк образует ядовитые соединения с органическими кислотами. Хорошо сохраняется мёд в алюминиевых (молочных) флягах с надежными резиновыми уплотнительными кольцами.

При хранении мёда в сотах также требуются определенные условия. В предназначенном для этого помещении влажность воздуха не должна превышать 60 %. При более высокой влажности мёд в открытых ячейках сотов быстро разжижается и закисает. В запечатанных сотах при длительном воздействии влаги крышечки ячеек лопаются, а закисший мёд начинает пузыриться. Нельзя держать мёд в одном помещении с картофелем, луком, капустой, соленой рыбой, нефтепродуктами и другими веществами, издающими резкий запах.

Влияют на качество мёда и перепады температуры. Если оптимальный режим его хранения от 0 до +10 ˚С, то при более высокой температуре мёд ухудшает свои качества, теряет первоначальный запах, меняет цвет, а при отрицательной температуре в нем могут разрушаться витамины, аминокислоты.

Противомикробные свойства мёда можно использовать для консервирования пищевых продуктов, например сливочного масла. Если его законсервировать мёдом, то оно при температуре 18–20 ˚С может храниться до шести месяцев.

Для этого стеклянную банку, предварительно тщательно вымытую, смазывают изнутри мёдом, плотно, без слоев воздуха укладывают масло и сверху заливают мёдом слоем в 2–3 см. Таким же образом можно консервировать и другие продукты, а также ягоды.

ОЧИСТКА. Откачанный из сотов мёд часто содержит в себе кусочки сотов, цветочную пыльцу, личинки, трупы пчел и другие механические примеси. Очищают его двумя способами: фильтрованием и отстойкой. Первый способ заключается в том, что во время вытекания из медогонки мёд проходит через сито из луженой металлической сетки различных размеров. При отстойке (второй способ) на дно сосуда, в котором хранится мёд, оседают тяжелые примеси, засоряющие его, а легкие кусочки воска всплывают вверх. Отстаивание мёда производят в емкостях высотой около метра при температуре 18–20 ˚С в течение первых трех дней после откачки.

КРИСТАЛЛИЗАЦИЯ МЕДА — естественный процесс, не изменяющий его пищевых, биологических и лечебных свойств. Этот процесс объясняется химическим составом продукта.

Основные компоненты созревшего цветочного мёда — глюкоза, фруктоза и вода — составляют 90–95 % его общей

массы. От их соотношения в значительной степени зависит характер кристаллизации.

Глюкоза обладает наименьшей растворимостью в воде, поэтому, чем ее больше в мёде, тем больше вероятность выпадения в нем кристаллов. Так, подсолнечниковый мёд кристаллизуется уже в сотах. Фруктоза хорошо растворима в воде и не выпадает в виде кристаллов при влажности среды до 10 %. В связи с этим мёд с высоким содержанием фруктозы (например, шалфейный, каштановый и др.) долго не кристаллизуется.

На скорость кристаллизации глюкозы оказывают влияние белковые и слизистые вещества, являющиеся центром этого процесса, а сильнее всего на количестве и размерах кристаллов сказывается присутствие пыльцевых зерен растений.

По характеру кристаллизации частично можно судить о степени зрелости мёда и его ботаническом происхождении.

При понижении температуры кристаллизация мёда замедляется, увеличивается вязкость: при температуре 14 °С кристаллы образуются быстро, при 27–32 °С мёд не кристаллизуется, а при 40 °С кристаллы начинают растворяться. Эти закономерности дают возможность управлять процессом.

Иногда искусственно вызывают мелкозернистую кристаллизацию. Для этого в мёд, нагретый до полного растворения первоначальных кристаллов и охлажденный до 14 °С, вносят затравку из мелкозернистого мёда, размешивают и оставляют при 4 °С на 12–24 часа, а затем при 14 °С выдерживают 10–12 дней. В результате получается мелкокристаллическая салообразная масса, при потреблении которой кристаллы не ощущаются, мёд "тает во рту".

При необходимости предупредить кристаллизацию или расплавить закристаллизовавшийся мёд его нагревают до температуры 40–45 °С, желательно на водяной бане. При этой температуре растворяются кристаллы глюкозы. Подогревать мёд до 60 °С и выше, а тем более кипятить нельзя, так как в этом случае ухудшается его качество (вкус и цвет) и при кипячении происходит процесс карамелизации: превращение инвертированного сахара в более сложные углеводы, а также разрушаются витамины и ферменты.

КУПАЖИРОВАНИЕ (смешивание нескольких сортов) проводят для улучшения цвета, вязкости, вкуса низкосортного мёда. Так, при добавлении к светлому кипрейному меду небольшого количества темного гречишного получается мёд, обладающий приятными вкусовыми качествами и окраской.

Для того чтобы получить мёд с оптимальным содержанием воды, смешивают два сорта мёда: один с высокой водностью,

другой с низким содержанием влаги, т. е. с излишней вязкостью. Купажирование в любом случае следует производить с большой осторожностью, так как иногда даже небольшая часть мёда низкого качества может испортить большое количество высокосортного продукта.

Определение натуральности и качества мёда. Немаловажное значение при определении качества мёда имеет вязкость — сопротивляемость мёда к вытеканию через отверстие.

По вязкости различают пять групп сортов мёда. К первой относят мёд с высоким содержанием воды, например, акациевый, клеверный и др., ко второй — жидкий мёд: гречишный, липовый, рапсовый; к третьей — густой мёд: одуванчиковый, эспарцетовый и др.; к четвертой — клейкий мёд, падевый; к пятой группе — студенообразный, вересковый.

Известен наиболее простой и доступный способ определения вязкости мёда. Берут столовую ложку мёда, откачанного на медогонке, и быстрыми круговыми движениями и поворачивают ее: если мёд не стекает, а, наоборот, навертывается на ложке, значит, это хороший зрелый мёд; жидкий (незрелый) мёд при этом с ложки стекает. Пробу следует производить при температуре не ниже 20 ˚С, так как при более низкой температуре вязкость увеличивается. Вязкость мёда — это признак его зрелости.

Повышенный спрос населения на мёд порой вызывает попытки некоторых недобросовестных людей увеличить количество этого продукта за счет скармливания пчелам сахарного сиропа или подмешивания в него различных дешевых сахаристых продуктов. Любители наживы выдают за мёд его смеси с сахаром, патокой, крахмалом, мелом, падевым мёдом и т. д.

В настоящее время разработаны различные способы распознавания фальсификации мёда, но мы ограничимся наиболее простыми и доступными из них, описанными в литературе.

Для обнаружения подмеси крахмала к разбавленной дистиллированной водой пробе мёда добавляют несколько капель настойки йода (берется обычный йод, продаваемый в аптеках). Реакция покажет синее окрашивание раствора.

Мел обнаруживается прибавлением к подготовленной с водой пробе нескольких капель какой-либо кислоты или уксуса. Произойдет вскипание вследствие выделения углекислого газа.

Примесь крахмальной патоки, изготовленной холодным способом, легко установить по внешнему виду, так как такой мёд остается вязким, незакристаллизовавшимся. Применяют и другой

способ. К одной части мёда, смешанного с тремя частями дистиллированной воды, прибавляют четвертной объем спирта и взбалтывают. Образуется жидкость молочно-белого цвета, а при отстое оседает полужидкая прозрачная липкая масса (декстрин). Если в мёде нет патоки, то раствор остается прозрачным и только в месте соприкосновения слоя мёда и спирта образуется едва заметная муть, исчезающая при взбалтывании.

Подмеси сахарной патоки к меду обнаруживаются при помощи добавления к 5-10 %-ному раствору его пробы азотнокислого серебра (или ляписа). В результате получится белый осадок хлористого серебра. Если мёд чист, то осадка не будет.

Можно применить и другой способ. К 5 мл раствора мёда на дистиллированной воде прибавляется 2.5 гр. свинцового уксуса и 22.5 мл метилового (древесного) спирта. Образовавшийся обильный желтовато-белый осадок указывает на присутствие сахарной патоки.

Чтобы определить наличие падевого мёда (напомним, что пчелы получают его, собирая медвяную росу с листьев дуба, клена, тополя, березы, хвойных деревьев и других растений после жаркого дня, а также сладкие выделения некоторых насекомых) в цветочном мёде, можно поставить одну из следующих проб.

1. Приготовить раствор мёда на дистиллированной во де (1:1) и добавить 6 частей 96 %-ного очищенного спирта (спирта-ректификата). Помутнение раствора будет свидетельствовать о примеси падевого мёда.

2. К раствору мёда (1 часть мёда и 1 часть дистиллированной воды) прибавить две части известковой воды. Нагреть до кипения. При наличии пади в мёде появятся хлопья.

Некоторые сорта падевого мёда имеют весьма неприятный вкус, долго не тают во рту. Ядовитость падевого мёда устанавливают с помощью специальных химических реакций.

Наиболее часто встречаются случаи фальсификации натурального мёда сахарным сиропом. Если количество скармливаемого пчелам сиропа невелико, то под влиянием их ферментов сахар (свекловичный, тростниковый) превращается в глюкозу и фруктозу. Но если пчелы получают много сахарного сиропа (особенно осенью, когда их активность снижена), то они не успевают инвертировать (преобразовывать) сахар и в соты складывают фактически один сироп.

Сахарный же мёд существенно отличается от натурального. В нем отсутствуют витамины, ферменты, биологически активные вещества, минеральные соли, т. е. те компоненты, которые попадают в цветочный мёд с нектаром и пыльцой. Поэтому и

ценность сахарного мёда значительно ниже, он не обладает целебными свойствами. Вот почему его производство с по следующей реализацией на рынке расценивается как грубейшая фальсификация натурального мёда.

КАКОВЫ ЖЕ ОСНОВНЫЕ ОТЛИЧИЯ САХАРНОГО МЕДА? Чаще он имеет беловатый цвет, не обладает ароматы цветочного мёда или последний слабо выражен. Вкус сахарного мёда сладкий, но пресный, без терпкости, присущей натуральному. Консистенция такого свежеоткачанного мёда жидкая, через 1–2 месяца — густая, но в отличие от цветочного клейкая, липкая, кристаллизация мелкозернистая (салообразная). При хранении сахарный мёд закисает, бродит.

Разработаны и прошли соответствующую проверку методы определения добавок к натуральному меду сахарного сиропа (определяемый минимум — 1 % сахара) по микропримесям, образующимся в процессе производства товарного сахара и отсутствующим в мёде. С этими и рядом других более точных лабораторных методов определения фальсификаций мёда можно подробнее ознакомиться в специальной литературе.

Фальсифицированный мёд имеет очень низкие бактерицидные свойства, беден активными веществами, не проявляет лечебного эффекта. Такой мёд необходимо изымать из продажи, а среди пчеловодов создавать атмосферу нетерпимости в отношении любителей легкой наживы.

ВОСК

В состав пчелиного воска входят около 50 различных химических соединений. Среди них сложные эфиры (до 75 %), предельные углеводороды (12–15 %), свободные жирные кислоты (13–15 %). В состав воска входят также красящие и ароматические вещества. Основные показатели, характеризующие свойства воска, — плотность, температура, вязкость, растворимость, взаимоотношение с металлами.

По величине плотности воска (при температуре 15 ˚С — 0.956-0.970), уменьшающейся с повышением температуры окружающего воздуха, можно определить различные его фальсификации. Температура плавления (61–65 ˚С), т. е. переход из твердого состояния в жидкое, и температура застывания также помогают определять фальсификацию натурального воска. Установлено, что чем выше температура плавления, тем лучше его качество.

Твердость воска имеет большое значение при изготовлении вощины, вырабатываемой только из воска повышенной твердости.

Воск растворяется в жирных и эфирных маслах, бензине, скипидаре, сероуглероде (его легко смешать с парафином, различными жирами и т. д.), но почти нерастворим в спирте и совершенно не растворяется в глицерине и воде.

Если восковое сырье перетапливать в металлической посуде, то содержащиеся в воске свободные жирные кислоты взаимодействуют с некоторыми видами металла, образуя при этом соли. В результате качество воска ухудшается, а окраска его изменяется. Так, при перетопке в чугунной или железной посуде воск станет бурым, а в медной позеленеет. Поэтому для сохранения высоких качеств при переработке воскового сырья используют посуду из пищевого алюминия, нержавеющей стали, луженого железа, белой жести, а также эмалированную и деревянную.

Цвет воска — от бесцветного до коричневого — зависит от исходного сырья и способа его переработки. Воск безвкусен, запах его связан с ароматом нектароносов, прополиса. Производственный и экстракционный воск имеет своеобразный запах.

Только что выделенный пчелами воск имеет белый цвет, в дальнейшем он приобретает желтую окраску, которую ему придают прополисовидные вещества. Соты, в которых вывод пчел и трутней повторялся несколько раз, постепенно становятся темно-желтыми, затем коричневыми и, наконец, совершенно

черными. Чем чернее сот, тем меньше в нем воска. Свежеотстроенные соты содержат его около 100 %, желтые — 75, коричневые — 60, темные — лишь 40 %.

Чистый воск добывают из воскового сырья (сушь, обломки сотов, восковые надстройки пчел в ульях, вытопки, мерва) тремя способами:

— вытапливанием или перетопкой в сухом виде при помощи воскотопок;

— прессованием или отжимом из разваренного воскового сырья при помощи воскопрессов разнообразных конструкций: рычажных, винтовых, гидравлических;

— экстрагированием воскового сырья из мервы.

Замечательные свойства воска привлекали людей еще в давние времена. В Древнем Египте он широко применялся при жертвоприношениях. На протяжении многих столетий из него изготавливались свечи, предназначенные для освещения церквей, а также жилищ. Вплоть до изобретения бумаги для письма употреблялись плоские деревянные дощечки, покрытые с одной стороны ровным слоем воска, на который наносились буквы.

Столетиями художники пользовались восковыми красками, обладающими красивым блеском и большой прочностью, о чем свидетельствуют и литературные источники, и археологические раскопки. Широко применялся пчелиный воск и в ваянии. В России, например, восковые бюсты делали еще в XVIII веке.

В настоящее время в качестве сырья воск используют около 40 отраслей промышленности. Он широко применяется в литейном деле, электротехнике, на железнодорожном транспорте, в текстильной, парфюмерной, авиационной, автомобильной, фармацевтической, полиграфической, лакокрасочной и многих других отраслях промышленности. Воск, в частности, входит в состав лыжной мази, мастики для прививки деревьев, сургуча, цемента для склеивания мрамора и гипса, карандашей для рисования на стекле и пр.

Пчелиный воск занимает большое место в медицине. На его основе изготавливаются различные пластыри (липкий, ртутный, мыльный), мази (восковая, спермацетовая, свинцовая, цинковая и др.).

Противовоспалительные, антимикробные и другие свойства воска последнее время с эффектом используются при лечении заболеваний верхних дыхательных путей воспалительного характера. С этой целью рекомендуется длительно жевать соты — сотовый мёд. При этом в организм попадают не только собственно мёд, но и многие ценные компоненты воска (в частности, витамин А), а также пыльцы, перги и прополиса.

Именно поэтому лечебный эффект сотового мёда весьма высок. Целебным действием обладает не только сотовый мёд, но и соты, освобожденные от мёда.

И конечно же широкое применение воск нашел в косметике. Он входит в состав питательных, вяжущих, очищающих, отбеливающих кремов, масок для лица, в состав многих косметических препаратов, является отличной сгущающей основой для помад и т. п. Воск прекрасно всасывается кожей и придает ей гладкий и нежный вид.

Женщин, стремящихся долго оставаться молодыми и красивыми, могут привлечь рецепты следующих косметических средств, описанных Н. П. Иойришем.

ОЧИЩАЮЩИЙ КРЕМ:

— воска 6 г,

— буры 0.5 г,

— масла персикового 27.5,

— воды 16 г.

ПИТАТЕЛЬНЫЙ КРЕМ:

— воска 3 г,

— спермацета 6 г,

— масла персикового 24 г,

— глицерина 4 г.

КРЕМ ДЛЯ ЖИРНОЙ КОЖИ:

— воска 5 г,

— нашатырного спирта 5 г,

— воды 7.5 г.

ПИТАТЕЛЬНАЯ МАСКА:

— воска 50 г,

— мёда 70 г,

— сок одной луковицы белой лилии.

КРЕМ ПРОТИВ МОРЩИН:

— воска 30 г,

— мёда 30 г,

— сока лука репчатого 30 г.

Готовят крем в глиняной или фарфоровой посуде, куда, помещают компоненты, и нагревают до расплавления воска, затем перемешивают деревянной лопаточкой до полного охлаждения. На вымытое теплой водой лицо наносят обильно крем и через 25–30 мин. снимают излишки мягкой салфеткой или чистым холщовым полотенцем.

Воск входит в состав многих косметических кремов промышленного производства: "Изумруд", "Биокрем", "Ромашка", "Трембита", "Люкс" и др.

В последнее время пчелиный воск используется для

получения стойкого эфирного масла в парфюмерной промышленности. Такое масло не уступает по качеству драгоценному розовому и жасминному, а по стоимости значительно дешевле последних. Из одной тонны воска получают более 5 кг масла, причем оставшийся после переработки воск не теряет своих промышленных кондиций.

Да, воистину удивительное это вещество — воск. И, как ни старается человек, ему до сих пор не удается создать совершенный аналог этому продукту пчеловодства.

ПРОПОЛИС

Прополис (пчелиный клей) представляет собой вещество зеленоватого или коричневатого цвета, иногда имеющее красноватый или желтоватый оттенок. При хранении в холодную погоду он затвердевает, а в теплую становится мягким и клейким. Запах прополиса обуславливается наличием в нем растительных смол (до 55 %), эфирных масел (около 10 %) и воска (около 30 %). Содержатся в пчелином клее также бальзамы (6 %), дубильные вещества (4-10 %), пыльца (5-10 %), посторонние примеси (3-18 %).

В прополисе обнаружено около 50 органических веществ и минеральных элементов, 6 витаминов, 4 органические кислоты, прочие соединения.

Из чего же вырабатывают пчелы этот специфический продукт? Единого мнения о его происхождении до сих пор нет. Одни авторы утверждают, что исходным сырьем для прополиса являются выделения (камеди, смолы и др.) некоторых растений (березы, ольхи, тополя, ивы, конского каштана, вяза, сливы, реже сосны и ели). Пчелы-сборщицы помещают эти выделения в корзиночках задних ножек и, прилетев в улей, передают их другим пчелам. В процессе этой передачи в смолистые вещества попадают и секреты слюнных желез пчел. Образующаяся клейкая масса смешивается с воском, пыльцой и. другими примесями.

По мнению других авторов, пчелы вырабатывают прополис из оболочек пыльцевых зерен. Заглоченные пыльцевые зерна лопаются в присутствии большого количества воды. Вытекающая плазма используется для кормления пчел-кормилиц, а из оболочек пыльцевых зерен образуется капелька бальзама, которая смешивается с нелопнувшими зернами и выделяется наружу (отрыгивается). К этой массе пчелы добавляют воск и другие примеси.

Как видим, теории происхождения прополиса существенно различаются. Но есть в них несомненно общее: обе теории отмечают активную роль пчелы в образовании прополиса. Они не собирают этот продукт в готовом виде, а создают его из предшественников растительного происхождения. И поскольку источники получения прополиса на разных пасеках различные, то и химический состав его может отличаться в зависимости от мест, где он добывается.

Для чего нужен прополис пчелам? Прежде всего для "ремонтно-строительных работ". Им они покрывают внутренние стенки ячеек, а также замазывают щели и неровности в улье,

уменьшают отверстие летка. Но назначение прополиса этим не исчерпывается. Пчелы обволакивают им трупы зажаленных мышей, ящериц, лягушек, попавших в улей. При этом разложения трупов не происходит, что объясняется основным — достоинством прополиса — его высоким антимикробным действием.

Благодаря этому действию пчелиный клей в народной медицине используется как средство для лечения долго не заживающих ран и мозолей. Прополисную мазь с успехом применяли при лечении сельскохозяйственных животных, больных некробациллезом.

Следует отметить, что лечебные свойства прополиса были известны с давних времен. Сведения о них можно встретить в разных источниках Древнего Египта, в сочинениях Галена, Абуали Ибн-Сина (Авиценна), в грузинских лечебных книгах XII–XV столетий. Однако в начале XX века прополис был вытеснен из официальной медицины другими антимикробными средствами. В народной же медицине разных стран он продолжал использоваться главным образом для лечения ран.

Но в последние два десятилетия интерес к пчелиному клею как лечебному средству вновь возрос. Это обусловлено тем, что современные исследователи установили довольно разностороннее действие прополиса: бактериостатическое (замедляет рост ряда бактерий) и бактерицидное (убивает некоторые бактерии), фунгицидное (губительно действует на некоторые грибки), анестезирующее, противовоспалительное, противозудное, способствующее эпителизации ран, положительно влияющее на специфические и неспецифические защитные силы организма, и др.

Из отечественной и зарубежной литературы известно, что прополис все шире применяется в виде мазей, аэрозолей, водно-спиртовых растворов, различных экстрактов.

Наиболее подробно изучено и используется на практике антимикробное и заживляющее действие прополиса. Его пятипроцентный спиртовой раствор, например, активизирует регенеративные процессы в ранах, ускоряет их заживление. Благодаря бактериостатическим и бактерицидным свойствам прополиса удается ликвидировать инфекционные процессы в слизистых оболочках. Причем сосудосуживающий эффект сопровождается анестезией этих оболочек.

Для лечения трудно заживающих ран может быть использована 10–30 %-ная прополисная мазь. Она готовится следующим образом: в чистой эмалированной посуде расплавляют 100 гр. вазелина или животного жира, доводят до

кипения, затем снимают с огня и охлаждают до 50–60°. В охлажденный вазелин добавляют 10–30 гр.(в зависимости от необходимой концентрации) размельченного прополиса; смесь снова нагревают до 70–80° при частом помешивании в течение 8-10 минут. Полученную смесь фильтруют в горячем виде через марлевый фильтр, охлаждают при постоянном помешивании. Остывшая мазь пригодна к употреблению. Хранят ее в плотно закрывающейся посуде в темном, сухом и прохладном месте.

Мазь можно получить и из концентрированного раствора прополиса, который готовится так. Прополис размельчают, освобождают от видимых примесей воска. 30 гр. очищенного вещества заливают 100 гр. спирта-ректификата, кипятят 5-10 мин. Получается густая, приятно пахнущая масса темно-коричневого цвета. Хранят этот концентрат в темном месте на холоде. В качестве мазевой основы можно использовать вазелин, ланолин, их смесь, а также абрикосовое, персиковое, подсолнечное масла. Для приготовления мази мазевую основу доводят до кипения и вносят в нее концентрат прополиса (количество его зависит от концентрации мази).

Медики успешно применяют прополис также при лечении заболеваний верхних дыхательных путей и легких: ринитов, катаров гриппозного происхождения, трахеитов, бронхитов, пневмоний. При этом используются тампоны, марлевые полоски, смоченные в растворе, мази и полоскания, аэрозольное орошение.

При острых и хронических поражениях верхних дыхательных путей ингаляции из прополиса можно принимать и в домашних условиях. Вот как это рекомендовал делать киевский отоларинголог П. Н. Дорошенко.

Возьмите 60 гр. прополиса и 40 гр. воска, поместите в небольшую алюминиевую кастрюлю емкостью 300–400 мл, поставьте ее в другую кастрюлю с горячей водой и дышите парами прополиса по 10–15 мин. два раза в день. При хроническом бронхите курс лечения длится до двух месяцев.

П. Н. Дорошенко успешно лечил прополисом больных хроническим фарингитом. Измельченный прополис помещался в стакан с холодной водой: при этом воск всплывал, а прополис опускался на дно. Пчелиный клей подсушивали и заливали 96 %-ным этиловым спиртом (30 гр. прополиса на 100 мл спирта). Настаивали в закрытой посуде без доступа света в течение недели, периодически встряхивая, затем фильтровали. Смешивали 1 часть экстракта прополиса с 2 частями глицерина и приготовленным препаратом в течение 10–15 дней смазывали область носоглотки.

Ряд пчеловодов, пасеки которых расположены в лесной

местности, постоянно применяют прополис при остром насморке. В холодное время года они теребят пропитанные пчелиным клеем холстики и вдыхают образовавшийся при этом порошок. Интересным явлением заинтересовались врачи. И в условиях клиники было доказано: для лечения насморка можно с успехом применять прополисную мазь.

В различных литературных источниках есть данные о широком использовании пчелиного клея и в других отраслях медицины, например стоматологии. Установлено, что прополис способствует укреплению эмали зубов, предупреждая тем самым развитие кариеса. Поэтому прополис стали использовать при изготовлении зубных паст, добавлять в жевательные резинки.

И. С. Дурманенко успешно применял спиртовой раствор прополиса при лечении у детей язвенных стоматитов, которые не поддаются лечению другими лекарственными веществами. Афтозный и язвенный стоматиты часто протекают длительно, с осложнениями, высокой температурой, потерей аппетита, иногда бывают рвота и понос. При лечении же тяжелых форм стоматитов с помощью пчелиного клея клиническое улучшение наступает с первых часов его применения. Прополис анестезирует слизистую оболочку и препятствует воспалению.

Для полоскания на полстакана теплой воды берут 5-10 гр. раствора прополиса. Очень хорошо, если ребенок умеет сам полоскать рот. Если он этого не умеет, приходится ему смазывать раствором полость рта. Через 20–40 мин. ребенок чувствует улучшение, у него появляется аппетит. Воспалительный процесс проходит довольно быстро.

Дозировку прополиса можно уменьшить, так как крепкие его растворы могут вызывать дерматиты, слабые же последних не вызывают.

Имеются также сведения об использовании прополиса как обезболивающего средства при удалении зубов и при других видах операций в ротовой полости.

Прополис применяется внутрь при желудочно-кишечных, простудных заболеваниях, некоторых заболеваниях почек, предстательной и щитовидной желез, туберкулезе и т. д.

Однако мы хотим предостеречь читателей от самолечения прополисом внутрь в случае язвенной болезни и других заболеваний, так как лечебные свойства пчелиного клея изучены еще недостаточно полно. К тому же у некоторых людей он может вызвать аллергию или нежелательный побочный эффект (как и любое другое лекарственное средство). Так что, заинтересовавшись целебным прополисом, не торопитесь: обратитесь за советом к врачу.

Кроме медицины пчелиный клей служит сырьем и для косметики. В нашей стране выпускают декоративную тушь для ресниц "Пчелка", содержащую этот продукт пчеловодства, зубную пасту "Прополисная". Его экстракт используется при изготовлении детского крема "Карлсон".

А где еще прополис нашел "прописку"? В лакокрасочной промышленности. Лак, в состав которого он входит, засыхая, делает поверхность гладкой, зеркальной и устойчивой к горячей воде. Покрытие им музыкальных инструментов придает последним красоту, блеск и особое звучание. Кстати, при изготовлении своих всемирно известных скрипок прополис использовал знаменитый Страдивариус.

Длительное хранение пчелиного клея незначительно изменяет его химический состав, не нарушая антимикробных свойств. Собирают его во время осмотра пчелиных семей, соскабливая со стенок ульев, брусков рамок, потолочин и холстиков. Хранят прополис в темном помещении.

ПЫЛЬЦА И ПЕРГА

При посещении пчелой цветков растений к ее мохнатому телу прилипает великое множество пыльцевых зерен. Чтобы удобнее было нести добычу, пчела здесь же в цветке или в воздухе при полете вычесывает пыльцу специальными щеточками ног и складывает ее в "корзиночки" третьей пары задних ножек в виде комочков, склеивая зерна секретом слюнных желез. Такая ноша называется обножкой.

В ясный теплый день, наблюдая за работой пчелиной семьи, можно увидеть, как в каждый улей возвращаются сотни пчел в своеобразных "штанишках". Эти самые "штанишки" и есть не что иное, как обножка — комочки собранной с цветов пыльцы. Одна пчела только за один раз может перенести ее до 20 мг.

Вернувшись домой, пчела с обножкой разгружается от своей ноши, перекладывая собранные пылинки в восковые ячейки. Затем за работу берутся ульевые пчелы. Одни из них ударами головок утрамбовывают пыльцу в ячейках, другие заливают верхний ее слой мёдом. Лишенная доступа воздуха пыльца за счет ферментов слюны пчел и мёда подвергается брожению и превращается в так называемый пчелиный хлеб — пергу.

Пыльца и перга — это необходимый белковый, минеральный и витаминный корм для личинок и взрослых пчел. Без него пчелы не могут воспитывать потомство и вырабатывать воск, пчелиная матка перестает откладывать яйца. Для одной пчелиной семьи в год требуется 18–30 кг пыльцы или перги.

А что побудило современных исследователей испытать этот пчелиный корм в качестве лечебного средства? Обилие в нем жизненно важных питательных веществ, витаминов, микроэлементов.

Установлено, что в состав пыльцы входят различные белки (около 30 %), в том числе ферменты (каталаза, амилаза, инвертаза, аденозинтрифосфотаза), коферменты, 21 аминокислота, все известные витамины, дезоксирибоза (входит в состав нуклеиновых кислот), углеводы, лецитин, гормоны, пигменты и другие биологически активные вещества, а также масса микроэлементов. Из 100 гр. пыльцы можно получить столько же необходимых организму человека аминокислот, сколько из полкилограмма говядины или семи яиц. Суточную потребность человека в аминокислотах могут покрыть 30 гр. пыльцы.

Всего в цветочной пыльце обнаружено более 50 различных биологически активных веществ, оказывающих разностороннее

действие на организм человека. Этим и объясняется интерес к ней со стороны медицины.

В ряде работ изучена возможность использования пыльцы и перги в качестве лечебных препаратов при недостаточности белкового питания и при малокровии.

У детей, которым давали по 1–2 столовые ложки пыльцы в чистом виде или в смеси с пергой и мёдом, очень быстро отмечалось увеличение количества эритроцитов, гемоглобина, улучшалось общее состояние. Положительный эффект получен от приема пыльцы и перги больными, перенесшими тяжелые инфекционные заболевания. У таких больных быстрее восстанавливался аппетит, вес, нормализовывалась кровь.

Как отмечает К. А. Кузьмина, пыльца и перга эффективны при ряде заболеваний желудочно-кишечного тракта (например, при колитах), при гепатитах, эндемическом зобе, атеросклерозе, аденоме предстательной железы, неврозах, депрессивных состояниях, бессоннице, подагре и др.

Но главное в действии пыльцы и перги — общетонизирующий эффект. При приеме их повышается мышечная сила, стимулируется умственная деятельность, улучшается аппетит, повышается настроение, истощенные больные быстрее поправляются. Вот почему пыльца и перга могут применяться не только как лечебные средства, но и как диетические продукты, богатые белковыми веществами, углеводами, витаминами и микроэлементами.

Пыльца растений может служить прекрасным источником получения большого количества каротина (провитамина А). Так, в пыльце лилии и желтой акации его в 20 раз больше, чем в красной моркови, а ведь она считается основным продуцентом этого витамина.

Исключительно богата цветочная пыльца и рутином (витамином Р), который называют витамином молодости. Один ее грамм содержит столько суточных доз этого витамина, что может предохранить несколько человек от кровоизлияния в мозг, сетчатку глаза и сердце.

Благодаря питательным и регенерирующим свойствам пыльца хорошо действует на кожу лица, предупреждает появление морщин. Она широко используется в косметике для изготовления различных кремов. Отечественная парфюмерная промышленность выпускает крем для лица "Нежность", лосьон "Надежда", зубную пасту, средства для укрепления волос, в составе которых содержится пыльца как основное действующее начало.

Маску с использованием цветочной пыльцы можно

приготовить и в домашних условиях. В ступку кладут чайную ложку слегка закристаллизовавшегося мёда. Срезают несколько цветков (лучше одни тычинки), богатых пыльцой (например, лилии), стряхивают ее в мёд и тщательно растирают. Добавляют чайную ложку сметаны, хорошо перемешивают. Наносят маску на предварительно вымытое лицо на 15–20 мин. Смывают теплой водой. Такую маску достаточно накладывать один раз в неделю. Вместо сметаны можно добавить немного сока земляники или помидоров. Маска хорошо питает кожу, разглаживает морщины.

Установлено, что пыльца благотворно влияет и на рост волос, уничтожает перхоть. Для этого можно воспользоваться следующим рецептом: одну столовую ложку пыльцы растирают в ступке, добавляют один стакан воды, перемешивают, полученным экстрактом ополаскивают волосы.

В связи с возросшим интересом к пыльце и перге возникла необходимость в разработке эффективных способов их сбора и хранения. Цветочную пыльцу собирают и непосредственно с растений, но наиболее результативный пока способ ее добычи — с помощью пчел.

Для сбора пыльцы на пасеках используются пыльцеуловители, устанавливаемые на прилетной доске улья. Проходя через него, пчелы "отдают" принесенную ими пыльцу, которая собирается в специальном корытце. Применяя пыльцеуловители на пасеке в летний период, можно за несколько дней заготовить значительное количество пыльцы без какого-либо ущерба для пчел. За сезон от одной семьи реально получить около 6 кг пыльцы. Но следует учесть, что неправильный и неконтролируемый ее отбор может отразиться на продуктивности пчелиных семей. К тому же заготавливаемая у пчел пыльца, как правило, полифлерна (собрана с разных цветковых растений), тогда как для лечебных целей подчас желательно иметь монофлерную пыльцу, что позволяет проводить целенаправленную терапию. Вот почему в настоящее время разрабатываются методы сбора пыльцы непосредственно с цветков желаемого вида растений.

Очищенную пергу получают следующим образом. Срезают ячейки с пергой до основания сот, заливают водой в стеклянной банке и размешивают. Воск при этом всплывает, а перга остается на дне. Затем вода сливается, перга подсушивается и заливается мёдом. В таком виде она сохраняется очень долго.

МАТОЧНОЕ МОЛОЧКО

Маточным молочком называют выделения глоточных и верхнечелюстных желез рабочих пчел. Оно служит пищей личинкам пчел и трутней в течение 5 дней и маткам — весной и летом, когда они усилен но откладывают яйца.

Маточное молочко — имеет желтовато-белый цвет, кисловатый запах и своеобразный вкус. В его состав входят до 18 % белковых веществ, от 10 до 17 % сахара, до 5.5 % жира и более 1 % минеральных солей. Богат этот пчелиный продукт также различными витаминами, ферментами, макро- и микроэлементами. Установлено, что он содержит все незаменимые аминокислоты (аргинин, гистидин, валин, метионин, триптофан и др.).

По своей питательности маточное молочко пчел значительно превосходит коровье молоко. Оно в 5 раз больше последнего содержит белков, в 4–6 раз больше углеводов, в 2–3 раза больше жиров, а также повышенное количество витаминов. Причем белки маточного молочка относятся к числу хорошо усвояемых. Так, если белки мяса усваиваются организмом человека на 69–74 %, то маточного молочка — на 80 %.

Натуральное маточное молочко в маточнике стерильно. Оно обладает бактериостатическим и бактерицидным действием, т. е. способно приостанавливать размножение и рост многих бактерий и даже убивать их. Благодаря этому молочко выдерживает длительное хранение, не подвергаясь гнилостным и бродильным процессам.

Удивительные свойства этого пчелиного продукта привлекли внимание многих ученых. С пятидесятых годов нынешнего столетия в ряде стран, в том числе и в СССР, начались углубленные исследования экспериментального и клинического характера по выяснению механизма действия маточного молочка на организм животных и человека и по применению его в качестве лечебного препарата.

Маточное молочко испытывали и применяли при заболеваниях сердечно-сосудистой системы, желудочно-кишечного тракта, при туберкулезе и бруцеллезе, артритах и т. д. Оно содержит много ацетилхолина — вещества, расширяющего кровеносные сосуды, поэтому хорошо действует при гипертонической болезни. Оказывает лечебное действие и при гипотонии.

Как сообщает П. Н. Дорошенко, периодическое употребление маточного молочка приводит к уменьшению приступов у больных

бронхиальной астмой и значительно улучшает их самочувствие. После приема капель спиртового раствора пчелиного молочка при сахарном диабете наблюдается временное уменьшение содержания сахара в крови. Имеются также сообпи, ния о том, что маточное молочко обладает геронтологическими свойствами (оказывает тонизирующее действие, поддерживает бодрое настроение, а также улучшает зрение, память, аппетит).

Из маточного молочка в настоящее время получены лечебные препараты апилак и мазь апилака, разрешенные к широкому клиническому применению Фармакологическим комитетом Минздрава СССР. Наиболее отчетливый терапевтический эффект при их использовании отмечен в гериатрии и косметологии. Применение крема, содержащего 0.6 % маточного молочка при жирной себорее лица, дряблой и вялой коже повышало ее эластичность, уменьшало жирность и способствовало исчезновению морщин.

Установлено положительное влияние апилака на функции различных органов и систем стареющего организма. Известно, что в этот период у людей часто наблюдаются изменения со стороны нервной, сердечно-сосудистой, дыхательной систем и обменных процессов.

В результате применения апилака у таких пациентов отмечалось постепенное улучшение общего самочувствия, уменьшение одышки, сердцебиения, болей в области сердца, в суставах, пояснице. Положительное влияние этот препарат оказывает и на процессы обмена веществ в организме пожилого человека. Так, после приема 50 мг апилака основной обмен организма увеличивается в среднем на 24 % и медленно понижается до исходного уровня.

Применение этого препарата положительно сказывается и на течении атеросклероза (в том числе и сосудов нижних конечностей) не только на ранних стадиях, но и у больных с выраженными клиническими проявлениями заболевания.

Противоатеросклеротические свойства апилака обусловлены в основном его сосудорасширяющим действием, положительным влиянием на центральную нервную систему и нормализацией сосудистого тонуса, улучшением трофических процессов, а также его способностью снижать уровень холестерина и повышать концентрацию фосфолипидов в плазме крови.

Маточное молочко, по свидетельству некоторых авторов, повышает устойчивость к бактериальным и вирусным инфекциям, что, очевидно, связано с наличием в нем гамма-глобулина. Отмечено применение этого пчелиного продукта и в ряде других случаев.

Парфюмерная промышленность нашей страны освоила выпуск кремов для лица, в состав которых входит маточное молочко. Это "Нектар", "Любава", "Пчелка", "Лада", "Сказка", "Медок". Они хорошо питают и тонизируют кожу, почему и рекомендуются при сухой и нормальной коже. Необходимо помнить, что эффект действия этих косметических кремов в значительной степени зависит от правильного их использования. Перед нанесением крема на кожу лучше сделать горячий компресс. Для этого чистую салфетку надо смочить в горячей воде, отжать и приложить к лицу на 2–3 мин. Горячий компресс расширяет сосуды и поры кожи, что способствует лучшему всасыванию, а следовательно и воздействию крема.

Маточное молочко входит также в состав некоторых шампуней ("Лецитиновый" и "Розовый жемчуг"), туалетного мыла "Лесная нимфа", а также кремов для мужчин — "Чародейка", "Одиссей", "Консул" и "Спутник". Эти кремы хороши после бритья, обладают освежающим, противомикробным и противовоспалительным действием.

ПЧЕЛИНЫЙ ЯД

Наряду со многими удивительными способностями природа наделила пчелу и "оружием", с помощью которого она защищает свое гнездо, — ядовитой жидкостью, вырабатываемой в её организме большой и малой ядовитыми железами. При встрече с противником пчела пронзает своим острым жалом покров и вспрыскивает в образовавшуюся ранку жгучий яд. Причем имеющиеся на конце жала зазубринки не дают возможности его свободно вынуть, и яд продолжает поступать из специального резервуара в течение нескольких секунд. Затем жало отрывается с частью внутренних органов, и некоторое время спустя пчела погибает.

Но запах яда быстро распространяется и, как по тревоге, мобилизует других пчел на защиту своего жилища.

ЧТО ЖЕ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ПЧЕЛИНЫЙ ЯД? Это прозрачная жидкость с резким запахом, несколько напоминающим запах мёда, с горьким и жгучим вкусом. Несмотря на то что пчеловодство является древнейшей отраслью, химический состав пчелиного яда изучен сравнительно недавно и пока не полностью.

Установлено, что в состав яда входят 9 белковых веществ, различные пептиды, 18 аминокислот, гистамин, жировые вещества и стеарины, углеводы, более десяти минеральных веществ и др.

Из пчелиного яда выделен ряд весьма активных по своему действию на организм веществ (ацетилхолин и гистамин), а также неорганические кислоты, соляная, ортофосфорная), которые и вызывают чувство жжения при ужалении пчелой.

Сложность химического состава апитоксина (научное название пчелиного яда) определяет и сложность его действия на организм человека.

Большинство здоровых людей легко переносят 5 и даже 10 одновременных ужалений. При этом возникает лишь местная реакция, выражающаяся в появлении боли, жжения, припухлости и красноты на месте ужаления. В том же случае, когда в организм попадает большое количество яда, возникает и общая реакция. Она может выражаться в недомогании, повышении температуры, головной боли, появлении сыпи тип крапивницы. В более тяжелых случаях появляются рвота, понос, одышка, синюшность, учащение пульса, падение кровяного давления, боли в области сердца, пояснице, озноб, потеря сознания. И если вовремя не оказать помощь, то может наступить смерть от остановки

дыхания.

Чувствительность людей к пчелиному яду различна. У лиц с повышенной чувствительностью к нему ужаление даже одной пчелы может вызывать тяжелую общую реакцию. Наиболее болезненно реагируют на апитоксин женщины (особенно беременные), дети и люди пожилого возраста. Однако при частом, регулярном ужалении, как это бывает у пчеловодов, чувствительность к пчелиному яду понижается.

Смертельной дозой для взрослого человека считаются 500 одновременных ужалений; 200–300 ужалений вызывают тяжелое отравление.

Но, несмотря на то что апитоксин в больших дозах может вызвать сильное отравление, вплоть до смертельного исхода, в терапевтических дозах он является весьма ценным лекарственным средством при лечении самых разных заболеваний.

Пчелиный яд в целебных целях использовали еще в древности. Апитерапия (лечение апитоксином — пчелиным ядом) была известна в Древнем Египте, Индии, Китае, Греции. Известно, что Карл Великий и Иван Грозный пчелиными ужалениями излечились от подагры.

Современной медициной разработана методика апитерапии и установлены основные показания для применения пчелиного яда как лечебного средства. Определены также противопоказания к апитерапии, т. е. в настоящее время известна группа заболеваний, при которых введение пчелиного яда ухудшает течение заболевания.

Чаще всего лечение пчелиным ядом проводится для уменьшения болей и воспалительных явлений в суставах и в мышцах ревматического и другого происхождения, при невралгиях, ишиасе, бронхиальной астме, гипертонической болезни, мигрени, при плохо заживающих ранах и язвах, тромбофлебите и т. д.

Ряд авторов отмечает также положительное действие пчелиного яда при лечении больных с хроническими воспалительными процессами придатков матки, а также страдающих гнездовой и очаговой плешивостью, различными глазными (например, иритом, иридоциклитом) и другими болезнями.

Но, рассматривая исцеляющие свойства пчелиного яда, которые позволяют широко использовать его в лечебных целях, все же хочется подчеркнуть: апитерапия не является панацеей от всех недугов. Более того, она имеет немало противопоказаний. Так, пчелиный яд нельзя назначать при болезнях печени, почек и поджелудочной железы, при диабете, опухолях, туберкулезе, при

сердечной недостаточности, при инфекционных заболеваниях, истощении, а также при повышенной чувствительности к яду. Введение апитоксина при перечисленных заболеваниях вызывает обострение основной болезни, ухудшение общего состояния больного.

Вот почему нельзя заниматься апитерапией самостоятельно. Прежде чем провести курс лечения пчелиным ядом, больной должен пройти тщательное, всестороннее обследование для выявления у него противопоказаний. Обследование с обязательным проведением анализа крови и мочи необходимо больному и в процессе лечения. Так что в любом случае апитерапия должна проводиться с согласия и под квалифицированным контролем врача.

Мы же в заключение этого раздела напомним читателю правила оказания помощи при отравлении пчелиным ядом.

ИТАК, ЕСЛИ ВАС, ВАШЕГО БЛИЗКОГО ИЛИ ЗНАКОМОГО УЖАЛИЛА ПЧЕЛА…

Чтобы уменьшить поступление яда в организм, нужно как можно быстрее извлечь жало, место укуса смазать очищенным спиртом (спирт-ректификат 96 % или 70 %-ный) или раствором марганцовокислого калия (1:1000), нашатырным спиртом, настойкой йода или водкой.

При тяжелых общих симптомах пострадавшего необходимо уложить в постель, внутрь назначить 40 %-ный алкоголь (25–50 г) или алкоголь в смеси с мёдом (20 гр. мёда на 200 гр. алкоголя) по 25–50 гр. на прием. Хорошо также давать больному медововитаминный напиток: в 1 л кипяченой воды растворяется 100 гр. мёда и 500 мг витамина С. Одновременно рекомендуется назначать так называемые антигиста минные средства (например, димедрол), снимающие токсическое действие гистамина, содержащегося в пчелином яде.

В случаях тяжелого отравления апитоксином необходимо вызвать врача. Если у пострадавшего прекратилось дыхание и сердцебиение, то до прибытия врача необходимо делать искусственное дыхание и наружный массаж сердца.

МЕДОВАЯ КУЛИНАРИЯ

Свежевыделенный мёд большей частью густой, сиропообразный, но со временем он превращается в зернистую массу. Учтите, что мёд должен храниться в сухом, прохладном месте при относительной влажности воздуха.

Помните — цвет мёда определяет его качество. Лучшим считается прозрачный, бесцветный натуральный мёд. Для определения вида и натуральности мёда служат вкус и запах его. Разные виды мёда отличаются по вкусу: одни имеют очень нежный приятный вкус, другие — приятный, но острый вкус и вызывают раздражение слизистой оболочки горла.

Приобретайте доброкачественный мёд, который должен быть чистым, без горьковатого или жгучего вкуса, не закисший и не забродивший. При растворении в воде мёд не должен образовывать мути и осадка, которые подтверждают наличие в нем примесей.

На стеклянных банках должно быть указано название мёда. Искусственный мёд можно употреблять в пищу, используя его для приготовления подливок к молочным блюдам, для выпечки пряников.

Акациевый (белоакациевый) мёд — один из лучших сортов. В жидком виде прозрачен, кристаллизируясь (засахаривание), становится белым, мелкозернистым, напоминает снег.

Горчичный мёд темно-желтого цвета, после кристаллизации желтовато кремовый.

Гречишный мёд от темно-желтого с красноватым оттенком до темно коричневого цвета. Своеобразный аромат и специфический вкус. Кристаллизируется в кашицеобразную массу.

Донниковый мёд — один из первосортных. Светло-янтарного цвета, с очень тонким приятным ароматом.

Кипрейский мёд прозрачен, с зеленоватым оттенком. Кристаллизируясь, становится белым, либо сливкообразной или салообразной массой. При нагревании желтеет.

Липовый мёд — лучший сорт мёда. Свежеоткачанный очень душист, прозрачен и слабо-желтого или зеленоватого цвета.

Люцерновый мёд свежеоткачанный бывает от бесцветного до янтарного цвета. Кристаллизируясь, приобретает белый цвет, сливкообразную консистенцию и специфический вкус.

Малиновый мёд белого цвета, приятный аромат и вкус.

Подсолнечный мёд золотистого цвета. Кристаллизуясь, становится светло янтарным, иногда зеленоватым. Отличается несколько терпким вкусом.

Фацелиевый мёд светло-зеленого или белого цвета. После кристаллизации напоминает тестообразную массу. Считается высокосортным мёдом.

КАК МОЖНО ПРОВЕРИТЬ МЁД НА ПРЕДМЕТ НАСТОЯЩНОСТИ И НЕРАЗБАВЛЕННОСТИ?

Закристализовавшийся мёд с салообразной, мелко- или крупнозернистой структурой — нормальное состояние мёда. Жидким мёд бывает только в летние месяцы. (Исключение составляет мёд, собранный с белой акации и с некоторых других растений.) Если зимой мёд при нормальных условиях хранения остается жидким, то это свидетельствует или о его фальсификации, или о сильном прогревании. (Однако, иногда фальсифицированный мёд может кристаллизоваться.) Товарный мёд не должен содержать трупов пчел, кусочков воска, частиц травы, а также воздушных пузырьков, вышедших на поверхность в момент отстаивания после откачки. (Что часто добавляют в фальсифицированный мёд в расчете на "дурачка", чтобы убедить простака в его подлинности.) Качественный мёд не должен пенится, что является признаком его незрелости, развития процессов брожения, ухудшения вкусовых, питательных и лечебных свойств.

Натуральный цветочный мёд имеет приятный запах (за исключением, например, мёда с иван-чая, имеющего едва уловимый запах, или не имеющий его вообще.) Фальсифицированный мёд, как правило, запаха не имеет. В заключении — несколько простейших, легкодоступных реакций для проверки наиболее распространенных способов фальсификации мёда. Пробу мёда желательно брать со дна посуды, к меду добавляют немного дистиллированной воды и размешивают.

1. Проба на крахмальные добавки — добавить несколько капель йода. Если посинеет — мёд "жененый".

2. Проба на мел — добавить несколько капель какой-либо кислоты или уксуса. Если "закипит", то добавлен мел.

3. Проба на сахарную патоку — добавить 5-10 % раствор азотно-кислого серебра (по иному ляпис, или кровоостанавливающий карандаш, есть в любой аптеке.) Если добавлена патока, то появится белый осадок хлористого серебра, чего никогда не бывает в чистом мёде.

И последняя, наиболее сложная из всех легкодоступных реакций, позволяет определить, действительно ли это целебный

цветочный мёд, или же получен от кормления пчел сахарным сиропом и не обладает никакими полезными свойствами, а также позволяет определить, не был ли перегрет натуральный мёд и не утратил ли своих свойств. Берут 5–7 г. мёда и перемешивают его с 15–20 мл сернистого (диэтилового) эфира, который предварительно сутки настаивают с гранулированным хлористым кальцием (150 г. кальция на 1 литр эфира). Раствор мёда перемешивают 1–2 мин., а затем сливают в чистую посуду. После испарения эфира в остаток добавляют 2–3 капли 1 % раствора резорцина в 36 % растворе соляной кислоты и все тщательно перемешивают (желательно в стеклянной посуде стеклянной палочкой.) Если в течении первых 2 мин. раствор примет вишнево-красную окраску или выпадет красный осадок, то мёд фальсифицирован. Постепенное появление оранжевой окраски указывает на сильный прогрев мёда(расплавление закристаллизовавшегося мёда), при котором ценные его свойства утеряны, а качество ухудшено.(Все необходимые для этого компоненты можно раздобыть у медиков, возможно и в аптеке.)

Несмотря на свою простоту, данные методы весьма эффективны и используются в экспертных исследованиях.

И последнее. Если необходимо растопить закристаллизовавшийся мёд, то это делают на водяной бане при температуре 40–45 градусов по Цельсию.

Определение натуральности мёда под микроскопом

Попробуйте определить натуральность мёда под микроскопом. Если на предметном стекле сделать тонкий мазок из мёда, то при малом увеличении в мазке из натурального мёда будут видны кристаллы, обычно звездчатой или игольчатой формы, тогда как кристаллы "левых" сахаров имеют форму крупных глыбок, иногда правильной геометрической формы.

Метод визуальной люминисценции. 3–5 гр. мёда поместить на нефлюоресцирующее предметное стекло так, чтобы толщина слоя была меньше 2–3 мм. Приготовленный мазок помещают под люминисцентную установку под углом 45 градусов на расстоянии 4–5 см. Натуральный мёд высокого качества светится в основном желтым цветом с легким зеленоватым оттенком, в то время, как мёд низкого качества люминисцирует травянисто-зеленым и сине-зеленым цветом. Искусственный и фальсифицированный сахаром мёд светится свинцово-серым цветом

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

"ОТБИВНЫЕ С ЯБЛОКАМИ ПОД МЕДОМ"

Компоненты:
отбивные — 4 шт.
яблоки — 2 шт.
масло растительное — 1–2 столовые ложки
мёд — 1–2 столовые ложки
перец черный молотый
соль

Отбивные котлеты посолить, поперчить и обжарить в растительном масле. Снять их со сковороды и обжарить на ней же нарезанные кружочками очищенные яблоки. Яблоки выложить поверх отбивных, снова переложить все на сковородку, залить мёдом, добавить ⅓ стакана воды, накрыть крышкой и протушить мясо в течение 15–20 минут. Готовые отбивные вместе с яблоками переложить на порционные тарелки и полить соусом, в котором они тушились.

"ЦЫПЛЕНОК ПОД МЕДОВЫМ МАРИНАДОМ"

Компоненты:
цыпленок бройлер — 1.5 кг. (2 шт.)
мёд — ⅓ стакана
масло — 2–3 столовые ложки сок
апельсина — ⅓ стакана сок
лимона — 2 столовые ложки
петрушка зелень — 2 столовые ложки
горчица порошок — 1 столовая ложка
соль

Тщательно подготовленные тушки цыплят нарубить на нужное количество кусков и натереть каждый мелкой солью по вкусу. Топленое или сливочное масло нагреть в кастрюльке. Добавить остальные компоненты соуса и оставить его на огне на 2–3 минуты. Получившийся соус-маринад охладить и залить им куски птицы. Дать мясу постоять под маринадом 3–5 часов, затем разложить куски на решетке и жарить 40–45 минут на слабом огне, часто поливая оставшимся соусом-маринадом. Если птица жарится на сковороде, надо обжаривать куски с обеих сторон. Подать цыплят горячими, обсыпав по вкусу зеленью петрушки.

ПРЯНИКИ, КОВРИЖКИ, КЕКСЫ, ПИРОГИ, НАЧИНКИ

Пряники на меду. Пряничное тесто — сырцовое. Пряничное тесто — заварное. Пряники пчеловодные. Пряники охотничьи. Пряники домашние. Лимонные пряники. Коврижки медовые. Коржики сахарные. Пряник. Пряник "Медовик". "Медовик". "Медовый". Пряники медовые. Медовые пряники. Медовый пряник "Княгиня Ольга". Медовые пряники с грецким орехом. Медовые пряники сдобные. Медовые пряники с начинкой. Заонежские медовые пряники. Мягкие медовые прянички. Пряники народные. Пряники русские. Пряник вареный. Пряник мягкий. Черный пряник. Глазировка пряников. Коврижка заварная. Коврижка на яйцах. Коврижка медовая. Коврижка медовая с начинкой. Коврижка московская. Медовые коржики. Коврижка "Дешевле некуда". Медовик "Дед Мороз". Медовик "Новогодний". Медовик для любимой. Медовые пышки. Медовые булочки к чаю. Медовые хлебцы (кексы). Медовый кекс. Кекс темный. Печенье. Печенье домашнее. Печенье сливочное. Печенье украинское. Печенье миндальное. Печенье без сахара. Печенье шоколадное. Овсяное печенье. "Курабье Бакинское". Медовые печенья "К вину". Тейглах или медовые шарики. Медовые шарики с орехами. Мелкое печенье. Печенье овсяных хлопьев с мёдом. Медовые полоски. Мазурки с мёдом. Меренга ореховая с мёдом. (Венгерская кухня) Ромбики из овсяных хлопьев с мёдом. Слоеные батончики с орехами. Трубочки-рулетики ореховые. Флорентийское печенье. Яблочник с мёдом. Яблочный пирог. Маковая начинка с мёдом. Фарш маковый. Блинчики с мёдом. Пахлава. Пахлава бакинаская. (Похлебкин. Азербайджанская кухня) Пахлава сдобная. (Армянская кухня) Пахлава слоеная. Югатерт. (Армянская кухня) Ченчэхалю — яичный бисквит.

ПРЯНИКИ НА МЕДУ

Они приятны на вкус и долго не черствеют. Для приготовления пряников берут пшеничную или ржаную муку или их смесь. Иногда добавляют картофельную муку. Для того чтобы пряники получились коричневого оттенка, кладут растворенный в воде жженый сахар. Прибавляют молотую корицу (5-10 гр. на 1 кг теста). Мёд употребляют жидкий, слегка подогретый, но не кипяченый. Для того чтобы пряники получились пышными, кладут питьевую соду (1 чайная ложка на 1–1.6 кг теста). Для

глазирования пряников используют взбитую на яичном белке сахарную пудру или сахарный песок. Своеобразный медовый аромат пряники приобретают, примерно через неделю после выпечки.

ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО

Наличие сравнительно большого количества различных пряностей является характерной особенностью этого теста. Пряничное тесто можно приготовить двумя способами: сырцовым и заварным.

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — СЫРЦОВОЕ"

Компоненты:
мёд — ¼ стакана
сахар — ¾ стакана
мука пшеничная — 3 стакана
масло или маргарин — 100 гр.
яйцо — 1 шт.
сода — ½ чайной ложки
вода — ¼ стакана
пряности

Приготовление пряничного теста сырцовым (упрощенным) способом.

Перемешивают масло, яйца, пряности и мёд, добавляют просеянную муку, гашеную соду и замешивают не очень крутое тесто.

Мука пшеничная пригодна 1-го и даже 2-го сорта. Использую измельченные пряности: гвоздика, кардамон, натертый мускатный орех, имбирь, кориандр, перец черный молотый.

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — ЗАВАРНОЕ"

При приготовлении теста заварным способом вливают в кастрюлю мёд, сахар, воду и нагревают, помешивая, до 70–75 ˚С. Не переставая мешать, добавляют половину просеянной муки и измельченные пряности. Полученное тесто охлаждают до комнатной температуры, добавляют яйца, смешанную с оставшейся мукой соду, вымешивают гладкое тесто, посыпают мукой, раскатывают пласт толщиной до 1 см и сразу разделывают.

Для коврижки пласт может иметь толщину чуть больше сантиметра. Крутое тесто можно положить для выпечки на

противень без смазки, для мягкого теста противень надо слегка смазать жиром. Перед выпечкой пряники смазывают яйцом и наносят вилкой рисунок. Мелкие тонкие пряники следует выпекать 8-15 мин при температуре 210–220 °С; крупные изделия и коврижки при температуре 190–200 °С в течение 25–30 мин. После охлаждения их можно покрыть тонким слоем уваренного сахарного сиропа, который сохраняет аромат и свежесть пряников.

Для сиропа берут 1 стакан сахарного песка, ½ стакана горячей воды, помешивая, доводят до кипения, снимают пену и уваривают сироп до пробы на толстую нитку. Для того. чтобы определить, достаточно ли он уварен, нужно налить немного сиропа на холодную тарелку, нажать донышком ложки на поверхность сиропа и сразу поднять ложку вверх — за ложкой потянется тонкая или толстая нитка, в зависимости от степени уваренности.

"ПРЯНИКИ ПЧЕЛОВОДНЫЕ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
мука — 1–1.25 кг.
яйца — 3 шт.
Муку берут в зависимости от густоты мёда.

"ПРЯНИКИ ОХОТНИЧЬИ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
мука — 1 кг.
яйца — 2–3 шт.
масло или сало — 500 гр.

"ПРЯНИКИ ДОМАШНИЕ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
мука — 1 кг.
сметана — 250 гр.

"ЛИМОННЫЕ ПРЯНИКИ"

Компоненты:
мёд — 600 гр.

сахар или пудра — 200 гр.
масло топленое — 200 гр.
сок лимона или апельсина — 2 шт.

Смесь сильно взбить. Затем добавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет крутым. Потом его нужно раскатать, разрезать и, положив на противень, испечь.

"КОВРИЖКИ МЕДОВЫЕ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
мука ржаная — 1 кг.
мука пшеничная — 1 кг.

Дать тесту хорошо подняться (на противне). Пряники глазировать.

"КОРЖИКИ САХАРНЫЕ"

Сырцовое пряничное тесто раскатать в пласт толщиной 6–8 мм, посыпать сахаром нанести вилкой рисунок, нарезать лепешки различной формы и выпечь на противне, смазанном маслом.

"ПРЯНИК — 1"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 3 стакана
сметана — 1.5 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — 2 столовые ложки
масло растительное — 2 столовые ложки
изюм
корица
сода

"ПРЯНИКИ — 2"

Компоненты:
мёд — ¾ стакана
яйца — 2 шт.
мука — 500 гр.
сахар — 150 гр.
маргарин — 150 гр.
корица — 1 чайная ложка

гвоздика или имбирь — ½ чайной ложки
орех мускатный тертый — ¼ чайной ложки
цукаты рубленные — 2 столовые ложки
орехи рубленные — 2 столовые ложки
пекарский порошок — 2 чайные ложки

Яйца взбить с сахаром. Мёд нагреть вместе с маргарином, дать остыть и смешать с яйцами, примешать измельченные пряности, цукаты, орехи и соединенную с пекарским порошком муку, замесить однородное тесто. Дать ему отлежаться ~30 минут, наделать по пельменной технологии из него шариков, положить на противень, прижать, чтоб стали плоские, и выпекать при умеренном жаре. При готовности можно сверху покрыть глазурью.

"ПРЯНИКИ — 3"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
мука — 200 гр.
сахар — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
ром — 1 столовая ложка
молоко — 6 столовых ложек
пекарский порошок — 2 чайных ложки
цедра лимонная тертая
ванилин
масло
сухари панировочные

Мёд нагреть с сахаром, добавить яйцо и все взбить. Добавить приправы, ром, молоко и смешанную с пекарским порошком муку. Выложить тесто в смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки и выпекать при умеренном жаре 12–15 минут.

"ПРЯНИК "МЕДОВИК""

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
мука — 2.5–3 стакана
яйца — 1–2 шт.
молоко — 1 стакан
масло растительное — 2–3 столовые ложки
сахар — 1 стакан
сода (погашена) — 1 чайная ложка

орехи грецкие — 10–12 шт.
цедра

Все тщательно размешайте до консистенции густой сметаны. Форму смажьте подсолнечным маслом и выложите в нее тесто. Печь до готовности на среднем огне примерно 35–40 минут. Готовность проверьте палочкой: если на ней не остается теста, значит, пряник готов.

"МЕДОВИК"

Компоненты:
мёд — 250 гр.
сахар — ¾ стакана
мука — 2.5–3 стакана
яйца — 2 шт.
орехи — ½ стакана
масло растительное — 2–3 столовые ложки
чай — ½ стакана
сода — ⅓ чайной ложки
водка — 2 столовые ложки
корица

Растереть яйца с сахаром, добавить мёд и растительное масло. Влить полстакана крепкого холодного чая. Добавить размельченные орехи или изюм, можно всыпать корицу. Соду погасить уксусом. Муку добавлять пока тесто не примет консистенцию густой сметаны. Тесто вылить в форму, смазанную маслом и обсыпанную манкой. Выпекать до золотистого цвета.

"МЕДОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — 250 гр.
вода — 0.5 стакана
масло растительное — 1 стакан
орехи — 1 стакан
изюм — 1 стакан
цукаты — 2–3 столовые ложки
какао — 1 чайная ложка
корица — 1 чайная ложка
гвоздика — 4–5 шт.
сода — 1 чайная ложка
мука

К меду добавить воду, подсолнечное масло, измельченные орехи, изюм, цукаты, какао, корицу, гвоздику, истолченную в

ступке, соду и муку, чтобы получилось некрутое тесто. Раскатать его до 2 см, положить на смазанный маслом противень. Запекать в умеренно горячей духовке около 1 часа. На стол подавать остывшим, покрыв его белковой глазурью или посыпав сахарной пудрой.

"ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
молоко кислое — 500 гр.
сахар — ½ стакана
яйца (желтки) — 2 шт.
масло растительное — 100 гр.
сода — 2 чайные ложки
***ГЛАЗУРЬ БЕЛКОВАЯ**:*
яйца (белки) — 2 шт.
сахар — 200 гр.

Все компоненты смешать, и ложкой накладывать на противень. И печь на среднем огне.

Белки взбить с сахаром.

Пряники (готовые) помазать белковым кремом сверху и еще на 3 минуты в духовку.

"ПРЯНИКИ МЕДОВЫЕ (КОВРИЖКИ)"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
сахар — 200 гр.
маргарин или масло растит. — 100 гр.
мука — 500 гр.
сода — 1 чайная ложка
смесь пряностей — 2 чайные ложки
сахарная пудра — 200 гр.

Для приготовления пряников употребляют пряности в пропорции: *60 гр. корицы, 60 гр. душистого перца, 40 гр. гвоздики, 10 гр. бадьяна, 25 гр. апельсиновой цедры, 30 гр. имбиря.*

Все перечисленные продукты, кроме сах. пудры, положить в миску и долго месить (соду предварительно растворить в подкисленной воде). Тесто должно быть крутым. Замешанное тесто охладить и разделить на пряники величиной с грецкий орех или тесто раскатать в пласт толщиной 3–4 мм и вырезать любой формочкой. Выпекать в легком жару. Готовые пряники смазать горячим маслом и посыпать сахарной пудрой.

Испеченные медовые пряники темного цвета. Пряники выпекают различных форм.

"МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ"

Компоненты:
мёд — ½ стакана
мука пшеничная — 500 гр.
маргарин сливочный — 80 гр.
яйцо — 1 шт.
пряности измельченные — ¼ чайной ложки
сода (погашена) — ⅓ чайной ложки
вода — ¼ стакана
Пряности по выбору — корица, гвоздика, кориандр, мускатный орех, душистый перец.

В мёд положить маргарин, прилить воду, поставить на огонь и, перемешивая, нагреть приблизительно до 70 °С. Затем добавить измельченные пряности и, быстро развешивая деревянной ложкой, чтобы не заварились комки, всыпать оставшуюся муку, добавить соду, гашенную в уксусе, и замесить тесто.

Готовое тесто выложить на доску, посыпанную мукой. раскатать пласт толщиной с карандаш и тонким стаканом нарезать пряники. Перед выпечкой можно смазать пряники яйцом.

Выпекать в хорошо нагретой духовке в течение 10–15 минут.

"ЗАОНЕЖСКИЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ"

Компоненты:
мёд — 250 гр.
мука пшеничная — 500 гр.
мука ржаная — 250 гр.
сахар — 120 гр.
яйца (желтки) — 2 шт.
корица молотая — ¼ чайной ложки
гвоздика молотая — ¼ чайной ложки
сода (погашена) — 1 чайная ложка

Сахарный песок с мёдом поставить на огонь и вскипятить, добавив в него молотую корицу и гвоздику, после чего сироп охладить.

Ржаную и пшеничную муку смешать с содой. Затем соединить сахарный сироп, муку, желтки и хорошо вымесить тесто, из которого сделать различной формы пряники. Уложить их на

листы и выпекать при температуре 200–220° 15 минут.

"МЕДОВЫЙ ПРЯНИК "КНЯГИНЯ ОЛЬГА""

Компоненты:
мёд — 300 гр.
мука ржаная — 200 гр.
мука пшеничная — 200 гр.
маргарин сливочный — 100 гр.
сахар — 100 гр.
яйца (желтки) — 3 шт.
сахар ванильный — 1 пакетик
сода (погашена) — 1 чайная ложка
смесь из корицы и гвоздики — ¼ чайной ложки
кардамон молотый

Мёд поставить на огонь и вскипятить, добавив в него пряности, затем охладить до комнатной температуры. Ржаную муку смешать с пшеничной и содой.

Желтки растереть с сахарным песком и размягченным сливочным маргарином, добавить охлажденный мёд, муку и хорошо вымесить тесто. Готовое тесто выложить на противень, смазанный маслом, и выпекать при средней температуре. Чтобы пряник блестел, его сразу после выпечки надо протереть салфеткой.

"МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
мука — 2 стакана
сахар — ½ стакана
орехи грецкие рубленные — ⅓ стакана
яйца — 2 шт.
масло сливочное — 1 столовая ложка
сода — ½ чайной ложки
корица толченая — ½ чайной ложки

Растопленный на огне мёд смешать с сахаром, затем постепенно засыпать муку. Готовое тесто поставить в прохладное место до охлаждения. В холодное тесто разбить яйца и добавить разведенную в небольшом количестве воды соду. Хорошо все вымесить, затем ввести распущенное масло, толченую корицу, гвоздику и рубленые орехи. Тесто раскатать на столе, подпыленном мукой, сформировать пряники, которые разложить на холодном металлическом листе, смазанном маслом. Выпекать

при температуре 200–220 ˚С 15–16 минут.

"МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ СДОБНЫЕ"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
мука — 4 стакана
миндаль — 1 стакан
вода — ½ стакана
яйца — 3 шт.
масло сливочное — 1 столовая ложка
корица молотая — 1 столовая ложка
гвоздика молотая — ½ чайной ложки
сода — ½ чайной ложки

Смесь мёда и воды поставить на огонь и довести до кипения. Затем в чуть охлажденный сироп постепенно всыпать муку, соду, ввести растертые яйца, масло, корицу, гвоздику и мелко нарубленный миндаль. Все хорошо перемешать и выложить на стол. Тесто раскатать, обильно подпыливая мукой, в пласт толщиной 1–1.5 см и нарезать стаканом или выемкой. Пряники разложить на холодном листе, подпыленном мукой.

Выпекать пряники при температуре 210–220 ˚С в течение 15–16 минут.

"МЕДОВЫЕ ПРЯНИКИ С НАЧИНКОЙ"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 450 гр.
сахарная пудра — 130 гр.
масло сливочное — 70 гр.
яйца — 2 шт.
корица молотая — 1 чайная ложка
гвоздика молотая — 1 чайная ложка
сода — ½ чайной ложки

Муку и пряности соединить с яйцами, смешанными с содой, добавить мёд, нагретое масло, замесить тесто и оставить постоять часа на 3. Затем на посыпанной мукой доске раскатать, вырезать фигурные пряники. Выпекать в духовке, на сильном огне, до золотистого цвета. Охладить, смазать заранее приготовленным кремом и соединить по два. Покрыть шоколадной глазурью, посыпать молотыми орехами.

"МЯГКИЕ МЕДОВЫЕ ПРЯНИЧКИ"

Компоненты:
мёд — 400 гр.
мука пшеничная — 400 гр.
сахар — 100 гр.
масло — 100 гр.
яйца (желтки) — 4 шт.
сметана — 3 столовые ложки
пряности молотые — 2 чайные ложки
сода (погашена) — 1 чайная ложка

Мёд поместить на огонь и дать ему несколько раз прокипеть, пока он не потемнеет, затем охладить. Муку смешать с содой. Выбить желтки, смешать с сахарным песком и хорошо растереть, добавить пряности, мёд, размягченное масло, сметану, муку и перемешать.

После этого тесто хорошо выбить, по густоте оно должно быть, как сметана. Отбитое тесто выложить ровным слоем на противень, смазанный маслом, и выпекать на легком жару 35–40 минут.

Готовый пряник выложить на салфетку и дать остыть, после чего разрезать на небольшие ромбовидные прянички.

"ПРЯНИКИ НАРОДНЫЕ"

Компоненты:
мёд — 500 гр.
мука пшеничная — 500 гр.
молоко — 1 стакан
сметана — ½ стакана
яйца (желтки) — 2–3 шт.
сахар жженый — 10 гр.
корица молотая — 1 чайная ложка
сода (погашена) — ½ чайная ложка

Муку смешать с корицей и содой. В мёд ввести жженый сахар, влить молоко, сметану, желтки и хорошо перемешать. Затем добавить муку и вымесить тесто. На противни, смазанные маслом или жиром, посыпанные мукой, уложить коржи и выпекать 25–30 минут. Готовые коржи охладить и нарезать пряники желаемой формы.

"ПРЯНИКИ РУССКИЕ"

Заварное пряничное тесто раскатать в жгут диаметром 2–2.5 см, разрезать на кусочки и скатать шарики. Положить их на сухой лист и выпечь. Охладить и заглазировать сахаром.

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО"

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — 1"

Компоненты:
мука — 1 кг.
сироп — 50 гр.
сахар — 150 гр.
маргарин или жир — 200 гр.
яйца — 2 шт.
корица молотая — 2 чайных ложки
гвоздика — 1 чайная ложка
цедра лимона или апельс. — 2 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
пекарский порошок — 1 чайная ложка
соль

Примечание: Пекарский порошок, разрыхлитель теста, получают при смешивании в равных количествах пищевой соды и лимонной кислоты.

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — 2"

Компоненты:
мёд или сироп — 500 гр.
мука — 1.2 кг.
сахар — 250 гр.
маргарин или жир — 150 гр.
яйца — 2 шт.
какао — 3 столовые ложки
корица — 1 чайная ложка
кардамон молотый — 1 чайная ложка
орех мускатный тертый — 1 чайная ложка
цукаты — 100 гр.
орехи — 100 гр.
вода — 1 столовая ложка
пекарский порошок — 2 чайные ложки
соль

"ПРЯНИЧНОЕ ТЕСТО — 3"

Компоненты:

мука — 1.1 кг.
сироп — 250 гр.
сахар — 200 гр.
цедра лимона или апельс. — 2 столовые ложки
гвоздика — 1 чайная ложка
перец — 1 чайная ложка
сода — 1 чайная ложка
пекарский порошок — 1 чайная ложка

Независимо от того какой вариант рецепта вы берете, сначала нужно нагреть мёд или сироп вместе с сахаром и жиром. К полуостывшему меду или сиропу вы добавляете измельченные пряности и охлаждайте. Что касается пряностей, то их можно также смешать с мукой

Чтобы пряники были более рассыпчатыми, в тесто можно добавить масло, маргарин или жир, потом все перемесить, при необходимости добавить муки. Замешанному тесту надо дать постоять 2–3 часа на холоде.

Какую выбрать глазурь? Это зависит от вашего вкуса. Для приготовлении глазури используют сахарную пудру, жидкость и ароматические вещества.

"МАЛЕНЬКИЕ ПРЯНИКИ."

Компоненты:
тесто пряничное (любое) — 500 гр.
яйцо — 1 шт.
орехи рубленные

Тесто раскатываем в пласт толщиной 2–3 мм, умеренно используя муку для подсыпки. Потом при помощи выемок вырезаем различные фигурки, в зависимости от фантазии. Кладем их на смазанный маслом лист, покрываем сверху взбитым яйцом.

При желании можно украсить пряники полосками теста, посыпаем орехами. Выпекаем пряники на умеренном огне в духовке, следя за тем, чтобы они не стали слишком коричневыми-будут горчить.

"ПРЯНИКИ С ЛИМОННОЙ ГЛАЗУРЬЮ"

Компоненты:
тесто пряничное 1 — 500 гр.
яйца — 1–2 шт.
ГЛАЗУРЬ ЛИМОННАЯ:

сахарная пудра — 200 гр.
сок лимона — 2 столовые ложки
вода — 2 столовые ложки

Лимонную глазурь готовят следующим образом. К сахарной пудре добавляют лимонный сок и горячую воду и размешивают деревянной лопаточкой, пока масса не станет однородной, блестящей.

Из теста, раскатывают в пласт 4–5 мм, вырезаем ромбики со стороной не более 5 см, смазываем их яйцом, выпекаем, а пока они еще горячи, покрываем лимонной глазурью.

"ПРЯНИК ВАРЕНЫЙ"

Компоненты:
мука пшеничная — 500 гр.
яйца — 4 шт.
масло растительное — 2 столовые ложки
сахар — 1 столовая ложка
СИРОП:
мёд — 250 гр.
сахар — 1 стакан
вода — 1.5 стакана
имбирь белый — 1.5 чайные ложки
имбирь желтый — 1.5 чайные ложки

Из муки, яиц, растительного масла и сахара замесить крутое тесто, раскатать на колбаски толщиной с палец, разрезать на кусочки длиной 1.5 см.

Мёд с сахаром и водой вскипятить, в кипящий сироп опустить кусочки теста и варить, пока они не станут темно-золотистого цвета. К концу варки всыпать в сироп желтый и белый имбирь. Сироп должен сгуститься так, чтобы его капля не распустилась в холодной воде. Затем всю массу вылить на посыпанную сахарным песком доску, выровнять поверхность, когда остынет, порезать на куски.

"ПРЯНИК МЯГКИЙ"

Компоненты:
мёд — 400 гр.
мука пшеничная — 400 гр.
яйца (желтки) — 4 шт.
сахар — 4 столовые ложки
сметана — 3 столовые ложки
смесь пряностей — 2 чайные ложки

сода — 1 чайная ложка

Мёд прокипятить (он должен потемнеть). Растереть желтки с сахаром и смешать с остуженным мёдом, сметаной, пряностями и мукой, в которую всыпать до этого момента соду. Тесто хорошо выбить (оно должно быть по густоте как сметана, которую продавали, не успев разбавить, при СССР). Выпекать в духовке ~30–40 мин. Остывший пряник порезать на ромбики, например, сложить в жестяную коробку и закрыть крышкой, чтоб не сохли почем зря (могут храниться достаточно долго).

"ЧЕРНЫЙ ПРЯНИК"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
сахар — 1 стакан
яйца — 2 шт.
чай крепкий — ½ стакана
масло — 1 столовая ложка
орехи
сода

Слабо замесить, положить на сковородку и поставить в духовку.

"ГЛАЗУРЬ ШОКОЛАДНАЯ"

Ее готовят из шоколада с добавлением 10 % какао-масла или топленого масла. Шоколад подогревают на водяной бане до 45–50 °С, и при помешивании добавляют подогретое топленое масло. Для получения лучшего глянца смесь темперируют, т. е. охлаждают до твердого состояния, и вновь подогревают до 30 °С.

ГЛАЗИРОВКА ПРЯНИКОВ

После выпечки и охлаждения пряников, их покрывают тонким слоем уваренного сахарного сиропа, который сохраняет аромат и свежесть пряника и придает ему более красивую внешность и приятный вкус.

"УВАРЕННЫЙ САХАРНЫЙ СИРОП"

Компоненты:
сахар — 1 стакан
вода — ½ стакана
ароматические вещества

Сахар перемешать с водой, довести до кипения, снять пену и уваривать сироп до пробы на толстую нитку. Затем охладить его (до 80 град.), добавить сок из цедры (выжимают через марлю) от ½ лимона или ½ апельсина, или ½ мандарина, или 2–3 гр. ванильного сахара, или ½ ложки коньяка или ликера.

Горячий сироп наносить на крупные изделия кисточкой. Мелкие изделия пряники и печенье — поместить в кастрюлю, залить горячим сиропом из расчета 5–6 ст. ложек на 1 кг изделий и затем перемешивать ложкой или лопаточкой (можно также закрыть кастрюлю крышкой и встряхивать ее) до тех пор, пока все изделия равномерно не покроются сиропом. После этого выложить их на противень, разъединить и поставить в теплое сухое место. Через 1–2 ч сахарный сироп на поверхности изделий подсохнет. Для ускорения подсушки можно поместить противень с изделиями на несколько секунд в нежаркую духовку. Если сваренный сироп очень густой, то поверхность мучных изделий получится матовой с толстым слоем сахара; если сироп слишком жидкий, то он будет стекать с поверхности изделий и не подсохнет.

ПРОБА НА ТОЛСТУЮ НИТКУ

Определить плотность сиропа можно так: берут ложечкой из кастрюли немного горячего сиропа и наливают немного на холодную тарелку. Затем донышком ложки слегка нажать на поверхность сиропа и сразу поднять ложку вверх. При этом за ложкой потянется тонкая (75 % сахара) или толстая (85 % сахара) нитка сиропа.

От себя скажу, что плотность сиропа можно определить по температуре его кипения, но для этого нужен термометр со шкалой выше 100 град. Сама я пользуюсь именно термометром (у меня есть ртутный фототермометр со шкалой до 200 град), опускаю его в кипящий сироп и дожидаюсь, когда будет нужная мне температура. И готовность варенья я определяю с помощью термометра — очень удобно! Никогда не будет ни переварено, ни недоварено! Да и для других заготовок пользуюсь им же — и тоже ничего не переваривается, и банки не взрываются из-за недостаточной стерилизации содержимого.

"ГЛАЗИРОВКА ПРЯНИКОВ"

Компоненты:
вода — 3 стакана

сахар — 500 гр.

Сахар залить водой, поставить на огонь и уварить до средней густоты. Во время варки сиропа на стенках кастрюли и поверхности сахара образуется пена, которую нужно удалять. Делают это шумовкой или кисточкой, предварительно обмакиваемыми в холодную воду. Сироп можно окрасить пищевой краской или порошком какао. Поверхность выпеченных пряников покрыть равномерным слоем глазури, уложить на листы и поместить в духовку для сушки на 2–3 минуты.

"КОВРИЖКА ЗАВАРНАЯ"

Компоненты:
мёд — ½ стакана
мука — 3.5 стакана
сахар — 1 стакан
вода — ½ стакана
масло сливочное — 1 столовая ложка
яйца — 2 шт.
корица — 1 чайная ложка
аммоний углекислый — ½ чайной ложки
сода — ½ чайной ложки

Воду, сахар и мёд соединить и разогреть до горячего состояния, не доводя до кипения. В теплую массу всыпать 2.5 стакана муки и соду. Все хорошо перемешать и оставить на сутки. По истечении суток добавить оставшуюся муку, углекислый аммоний, масло, яйца и корицу. Тщательно вымешанное на столе тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1.5 см и уложить на металлический лист, посыпанный мукой.

Верх коврижки смазать яйцом и выпекать при температуре 200–220 °С 35–40 минут. Испеченную коврижку покрыть глазурью или помадкой.

"КОВРИЖКА НА ЯЙЦАХ"

Компоненты:
мёд — 2 стакана
мука — 2.5 стакана
яйца — 6 шт.
сахар — ½ стакана
цукаты рубленные — ½ стакана
миндаль рубленный — ½ стакана
корица молотая — 1 столовая ложка

Желтки, отделенные от белков, растереть с сахаром до

исчезновения сахарных крупинок. В растертую массу влить мёд, взбить до белого цвета, после этого добавить рубленые цукаты, корицу, миндаль, постепенно муку, все хорошо перемешать и соединить со взбитыми белками. После добавления белков массу осторожно перемешать сверху вниз.

Готовое тесто вылить в форму, смазанную маслом, и выпекать при температуре 200–220 °С 35–40 минут. Испеченную коврижку нарезают на равные кусочки.

"КОВРИЖКА МЕДОВАЯ — 1"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
вода — 1 стакан
сахар — 1 стакан
сода — 0.5 чайной ложки
какао — 2 чайные ложки
мука

Смешать все компоненты и добавить муку — до консистенции густой сметаны, орехи и изюм — по желанию.

"КОВРИЖКА МЕДОВАЯ — 2"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
орехи — 50 гр.
мука — 2 стакана
сахар — ½ стакана
яйцо — 1 шт.
сода — ½ чайной ложки
корица
гвоздика

Отбить яйцо в миску, прибавить сахар и растереть, добавить мёд, корицу и гвоздику, соду, все перемешать, всыпать муку и вымешать тесто веселкой в течение 5-10 минут. Чтобы тесто для коврижки получилось темно-коричневым, в него добавить жженку (2 куска сахара пережечь на маленькой сковороде), разбавить двумя ложками воды, вскипятить и прибавить в тесто вместе с мёдом.

Тесто выложить на противень, смазать маслом и посыпать мукой, разровнять, посыпать рублеными орехами и поставить в нежаркий духовой шкаф на 15–20 минут. Готовую коврижку охладить, нарезать. Часто коврижку разрезают посредине, промазывают повидлом, а сверху покрывают глазурью.

"КОВРИЖКА МЕДОВАЯ С НАЧИНКОЙ"

Из заварного пряничного теста раскатать 2 пласта толщиной 7–8 мм и выпечь на противне подпыленном мукой. Охлажденные пласты склеить джемом или повидлом. Верхний пласт глазируется густым сахарным сиропом.

"КОВРИЖКА МОСКОВСКАЯ"

Компоненты:
мёд — 2 стакана (лучше гречишный)
мука пшеничная — 2 стакана
мука ржаная — 2 стакана
яйца — 4 шт.
сода — 1 чайная ложка

Все компоненты тщательно перемешать. Получившееся тесто раскатать до толщины 1 см и уложить на смазанный маслом противень. После этого тесто должно выстояться в течение 2 часов, затем противень с тестом ставят в духовой шкаф. Выпекать при температуре 200 °С 20–25 минут.

"МЕДОВЫЕ КОРЖИКИ"

Компоненты:
мёд — 100 гр.
сахар — 100 гр.
мука — 300 гр.
масло (или смалец) — 50 гр.
яйца — 2 шт.
сода — ½чайной ложки
корица молотая
гвоздика молотая

Муку просеять и смешать с пищевой содой, гашенной в уксусе. Мёд поставить на огонь и нагреть до кипения, но не кипятить, растопить в нем смалец. Яйца взбить с сахарным песком, добавить муку, пряности, перемешать, влить теплый мёд со смальцем и вымесить тесто.

На доске, посыпанной мукой, раскатать тесто ровным пластом в полпальца толщиной и формочками, желательно различного рисунка, нарезать небольшие коржики.

Смазать противень жиром и посыпать мукой, уложить на него коржики на некотором расстоянии друг от друга, смазать яичным желтком и выпекать при температуре 200 °С 15–20 минут.

Готовые коржики снять с противня, уложить на поднос и

накрыть полотенцем.

"КОВРИЖКА "ДЕШЕВЛЕ НЕКУДА""

Компоненты:
мёд — ½ стакана
заварка крепкая — ½ стакана
мука — 2 стакана
сода — ½ чайной ложки
вода
Можно добавлять любое варенье, какао.

"МЕДОВИК "ДЕД МОРОЗ""

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 стакан
сахар — 1 стакан
мука — 2 стакана
молоко — 1 стакан
изюм — ½ стакана
яйца — 3 шт.
сода (погашена) — 2 столовые ложки
ГЛАЗУРЬ:
яйца (белки) — 3 шт.
сахарная пудра — ½ стакана

Муку просеять и смешать с содой. Яйца смешать с сахарным песком, мёдом и хорошо взбить, затем, продолжая перемешивание, постепенно добавить муку и изюм, после чего тонкой струйкой прилить молоко.

Тесто хорошо вымесить, выложить в форму, смазанную маслом, и поставить в духовку на небольшой огонь на 20–25 минут. Полуготовый медовик покрыть белковой глазурью и выпечь до готовности.

Для приготовления глазури свежие яичные белки смешать с сахарной пудрой и взбить до густоты крутой пены.

"МЕДОВИК "НОВОГОДНИЙ""

Компоненты:
мёд — 300–350 гр.
мука пшеничная — 400 гр.
маргарин сливочный — 125 гр.
сахар — 60 гр.

яйца — 4 шт.
ром — ½ рюмочки
корица молотая — ½ чайной ложки
орехи грецкие

Грецкие орехи очистить и разделить ядра на четвертинки. Мёд поставить на огонь, добавить в него сахарный песок, сливочный маргарин и, периодически помешивая, довести до кипения. Разбить свежие яйца, отделить желтки от белков и белки взбить в крутую пену.

Муку просеять, поместить в глубокую посуду и прилить в нее горячую медовую смесь. Массу хорошо вымесить и, пока она не остыла, ввести в неё ром, пряности, яичные желтки и взбитые белки. В конце вымешивания добавить ядра грецких орехов. Форму для выпечки смазать маслом и посыпать мукой. Учтите, что во время выпечки тесто поднимается, поэтому заполняйте форму тестом только до половины.

Выпекать медовик при невысокой температуре 30–35 минут.

"МЕДОВИК ДЛЯ ЛЮБИМОЙ"

Компоненты:
мёд — 300 гр.
мука — 550 гр.
масло сливочное — 60 гр.
масло для смазки — 20 гр.
чай крепкий — ¾ стакана
сахар — ½ стакана
яйцо — 1 шт.
сода — ¼ чайной ложки
гвоздика молотая — 10–15 шт.

В жидкий мёд прибавить размягченное масло, сахар, яйцо, гвоздику и тщательно перемешать. Всыпать пшеничную муку, соду и замесить тесто. Форму ("чудо" или для кекса) хорошо смазать сливочным маслом, выложить тесто и выпекать в духовом шкафу при температуре 200 °С 30–35 минут.

"МЕДОВЫЙ КЕКС"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
мука пшеничная — 3 стакана
сахарная пудра — 1 стакан
орехи грецкие — 1 стакан
чай крепкий — 1 стакан

масло растительное — 3 столовые ложки
гвоздика — 5–6 шт.
корица — 1 чайная ложка
сода — 1 чайная ложка
цедра лимона или апельсина

Мёд развести в стакане крепкого чая. При постепенном помешивании добавить сахарную пудру, растительное масло, соду и корицу, гвоздику, истолченную ступке, немного лимонной или апельсиновой цедры, натертой на мелкой терке, крупно нарезанные ядра грецкого ореха и муку. Смесь тщательно размешать и выложить в смазанную маслом и посыпанную мукой форму для кекса. Выпекать кекс в умеренно-горячей духовке 30–35 минут. Испеченный кекс вынуть из формы, посыпать сахарной пудрой и остудить.

ХЛЕБЦЫ, БУЛКИ, ПЫШКИ НА МЕДУ

Тесто готовят на дрожжах с солью. После разделки пекут обычным способом.

"МЕДОВЫЕ ПЫШКИ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
молоко — 200 гр.
масло или сало — 2 столовые ложки
яйцо — 1 шт.
мука пшеничная
Замешивают на пшеничной муке.

"МЕДОВЫЕ БУЛКИ К ЧАЮ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
молоко или сливки — 200 гр.
масло — 2 столовые ложки
яйца — 3 шт.
мука
Замешивают на крупчатке или пшеничной муке I сорта.

"МЕДОВЫЕ ХЛЕБЦЫ (КЕКСЫ)"

Компоненты:
мёд — 400 гр.
изюм — 400 гр.
масло или сало — 200 гр.
простокваша — 100 гр.
корица — ½ чайной ложки
сода — 1 чайная ложка
мука
Замесить на пшеничной муке. Тесто выкладывают в высокую форму и, как только оно поднимется, пекут, как хлеб.

"КЕКС ТЕМНЫЙ"

Компоненты:
мёд — 1 стакан

мука — 3 стакана
миндаль рубленный — 1 стакан
изюм мелкий — 1 стакан
вишни сушеные (б/к) — 1 стакан
цукаты апельсиновые — ½ стакана
орехи грецкие рубленные — ½ стакана
сахар — 2 столовые ложки
масло сливочное — 7 столовых ложек
яйца — 9 шт.
лимон (дольками) — 1 шт.
цедра лимона — 1 шт.
корица молотая — 1 столовая ложка
соль — ½ чайной ложки
сода — ½ чайной ложки

В кастрюлю положить сахар, мёд, масло, соль, все перемешать до однородной массы, затем добавить яйца, корицу, муку, просеянную и смешанную с содой, хорошо вымесить и соединить с изюмом, вишней, рублеными орехами, мелко нарезанными цукатами, лимоном. Перемешанное тесто выложить в форму, смазанную маслом и густо посыпанную толчеными сухарями. Для этого кекса форма требуется с толстыми стенками.

Выпекают кекс при температуре 200–220 °С в продолжении 50–55 минут.

ПЕЧЕНЬЕ НА МЕДУ

В приводимых ниже рецептах не указывается количество добавляемой пшеничной муки. Ее кладут столько, сколько необходимо, чтобы получить очень крутое тесто. Для приготовления печенья соды добавляют в тесто несколько больше, чем для изготовления пряников. Но не допускают, чтобы оно имело содовый привкус. Сверху печенье посыпают ванильным сахаром или сахарным песком.

"ПЕЧЕНЬЕ — 1"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
мука — 500 гр.
масло сливочное — 250 гр.
сахарная пудра — 200 гр.
молоко — ⅔ стакана
гвоздика — 8 шт.
цедра лимона — 1 чайная ложка
кардамон — 3 шт.
сахар ванильный — 1 пакетик.

Сливочное масло растереть до пенообразного состояния, добавить сахарную пудру, мёд, молотые пряности и вновь растереть в однородную массу. Затем все развести в молоке, взбить и замесить на этой основе тесто. Тесту дать выстояться 10–15 мин в холодном месте, затем раскатать в плат толщиной 1 см. Вырезать тонким стаканом круглое печенье и выпечь его на сухом листе в течение 3–5 мин на слабом огне в предварительно нагретой духовке.

После выпечки дать слегка остыть и еще теплое печенье посыпать сахарной пудрой, смешанной с ванильным сахаром или ванилином.

"ПЕЧЕНЬЕ — 2"

Компоненты:
мёд — 150 гр.
сахар — 150 гр.
сметана — 90 гр.
семена подсолнечника — 50 гр.
ванилин — 2 гр.

орехи грецкие
мука

Орехи, семена подсолнечника очистить, поджарить и пропустить через мясорубку. Сахар всыпать в сметану хорошо взбить, добавить мёд, ванилин, муку. Все хорошо перемешать. Переложить в конвертик из пергаментной бумаги и на противень, слегка смазанный жиром, отсадить печенье. Выпекать при 180–200 °С.

"ПЕЧЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
масло — 200 гр.
сахар — 200 гр.
вода — 200 гр.
мука пшеничная

Масло смешивают с сахаром. Взбивают добела. Затем добавляют мёд, холодную воду. Потом прибавляют пшеничной муки до тех пор, пока тесто не станет очень крутым. Готовое тесто посыпают сахарной пудрой. Затем раскатывают и разрезают либо ножом, либо разделывают специальной формой.

"ПЕЧЕНЬЕ СЛИВОЧНОЕ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
сметана — 200 гр.
мука

Замешивают с мукой не слишком круто.

"ПЕЧЕНЬЕ УКРАИНСКОЕ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
сало — 200 гр.
сахар — 70 гр.
соль
мука

"ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.

сахар — 200 гр.
масло — 400 гр.
миндаль толченый — 400 гр.
яйца — 4 шт.
мука

"ПЕЧЕНЬЕ БЕЗ САХАРА"

Компоненты:
мёд — 400 гр.
масло — 200 гр.
сливки кислые — 200 гр.
яйца — 4 шт.
мука
Перемешать, добавляя муки, сделать возможно крутое тесто.

"ПЕЧЕНЬЕ ШОКОЛАДНОЕ"

Компоненты:
мёд темный — 140 гр.
бастра — 200 гр.
сметана — 100 гр.
масло — 70 гр.
яйцо — 1 шт.
корица — 1 столовая ложка
орехи
мука
Бастра — коричневый, неочищенный сахарный песок.
Сверху на полученное тесто посыпать измельченным ореховым ядром, вдавив его лопаткой.

"ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ"

Компоненты:
мёд — 100 гр.
сахар — 200 гр.
масло или сало — 150 гр.
молоко — 6 столовых ложек
изюм — 100 гр.
яйца — 2 шт.
мука овсяная или толокно
соль
Все это размешать, подсыпая овсяную муку или толокно.

"КУРАБЬЕ БАКИНСКОЕ"

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
мука — 1.5 стакана
масло сливочное — 3.5 столовые ложки
сахарная пудра — 3 столовые ложки
молоко — 1 столовая ложка
цедра лимона
гвоздика
кардамон
сахар ванильный

Масло разотри добела, введи сахарную пудру, мёд, пряности. Затем разведи молоком и, взбивая, всыпь муку и замеси тесто, по густоте чтобы походило на крем. Заложи его в отсадочный мешок, в который вставлен наконечник в форме звездочки, затем на противень отсади тесто в виде лепешек, как в магазине раньше было курабье и выпекай на слабом огне 5 минут в предварительно нагретой духовке.

Когда остынет, посыпь его сахарной пудрой, смешанной с ванилью и на центр каждого печеньица также отсади маленькую горошину из варенья или повидла.

"МЕДОВОЕ ПЕЧЕНЬЕ "К ВИНУ""

Компоненты:
мука — 250 гр.
сахар — 100 гр.
орехи миндальные (лесные) — 100 гр.
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
корица — 0.5 чайной ложки
разрыхлитель — 1 пачка

Сахар, мёд, яйца вымешать до пенообразной массы, добавить толченые орехи и корицу, перемешанную с порошком муку.

Раскатать тесто (в рецепте — в пласт толщиной 0.5 см, но я раскатываю тоньше, оно получается очень хрустящим, толстое более пластично), нарезать полосками или квадратиками (думаю, фигурно тоже будет интересно). Смазать маслом противень (маргарин тоже катит) и выпекать.

Печется очень быстро. Самое долгое — раскатать, нарезать, уложить.

"МЕДОВЫЕ ШАРИКИ С ОРЕХАМИ"

Компоненты:
мёд — 5 столовых ложек
сахарная пудра — 1 стакан
орехи грецкие молотые — 1 стакан
сода — 1 чайная ложка
корица — ½ чайной ложки
гвоздика — 5–6 зерен
перец черный — 3–4 горошины
мука пшеничная

Мёд смешать с сахарной пудрой, добавить молотые орехи, соду, корицу, гвоздику и черный перец, истолченные в ступке, муку. Мешать до получения теста умеренной густоты. Затем нарезать кусочки теста для шариков величиной с грецкий орех. Шарики уложить на противень, смазанный маслом и посыпанный мукой. Выпекать печенье в умеренно горячей духовке.

"ТЕЙГЛАХ или МЕДОВЫЕ ШАРИКИ — 1"

Компоненты:
яйца — 6 шт.
масло растительное
сода
мука
СИРОП:
мёд — 250 гр.
сахар — 1 стакан

Яйца, щепотка соды, мука — сколько возьмет. Замесить густое тесто. Раскатать его на тонкие "веревочки" толщиной 7–8 мм и нарезать кусочками по 1 см. Вскипятить растительное масло и жарить до золотистого цвета небольшими порциями.

В посудине разогреть мёд и сахарный песок. Кипятить до превращения в жидкую карамель. (Она готова, если капля застывает). Опустить в карамель все шарики из теста и помешивать (на медленном огне), чтобы каждый обвалялся в карамели.

Потом выложить на доску, смоченную холодной водой, и придать форму прямоугольника, чтобы потом было удобнее делить. Через 30–40 минут разрезать на "шарики", выложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

"ТЕЙГЛАХ — 2"

Компоненты:
мука — 500 гр.

сахар — 100 гр.
масло сливочное — 20 гр.
яйца — 7 шт.
миндаль — 20 гр.
разрыхлитель для теста
СИРОП:
мёд — 250 гр.
сахар — 100 гр.

Яйца растереть с сахаром и маслом, добавить муку и разрыхлитель, замешать тесто.

Тесто разделать на жгуты примерно с палец толщиной, нарезать на небольшие кусочки, посыпать мукой, выпекать, пока не подрумянятся. Готовое печенье погрузить в медовый сироп и варить до очень густого состояния, постоянно помешивая, чтобы не подгорело. Уваренную массу выложить на лист кальки или пергамента, смазанный маслом, сформовать квадрат толщиной около 1 см, посыпать толченым жареным миндалем и нарезать небольшими ломтиками.

Сироп: сахар и мёд уварить до густого состояния.

"МЕЛКОЕ ПЕЧЕНЬЕ"

Компоненты:
мёд — 40 гр.
масло — 50 гр.
сахар — 15 гр.
мука пшеничная — 75 гр.
крахмал картофельный — 25 гр.
яйцо — 1 шт.

Масло, мёд (закристаллизованный), сахар, яйцо взбивать до тех пор, пока масса не увеличится вдвое. Добавить пшеничную муку и картофельную, соду, погашенную уксусом. Тесто тщательно вымесить. Выжать из кондитерского шприца разной формы печенье. Выпекать при температуре 200 ˚С 15 минут.

"ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — ½ стакана
сахар — ½ стакана
сметана — ½ стакана
мука — 1 стакан
хлопья овсяные — 1 стакан
яйцо — 1 шт.

масло — 100 гр.
сода — ½ чайной ложки

Муку перемешать с содой. Масло растереть с сахаром добела, в процессе перемешивания добавить мёд, сметану, яйцо, овсяные хлопья и муку с содой. После добавки муки все перемешать в течение 1–2 минут, раскатать тесто скалкой в тонкую лепешку (толщиной 3–5 мм) и сделать из него формами-выемками разные фигурки. Выпекать печенье 10–15 минут при температуре 200–220 ˚С.

"МЕДОВЫЕ ПОЛОСКИ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
сахар — 100 гр.
мука пшеничная — 250 гр.
яйца — 2 шт.
орехи молотые — 100 гр.
корица молотая — ½ чайной ложки
ПЕКАРСКИЙ ПОРОШОК:
сода — 5 гр.
кислота лимонная — 3 гр.
мука пшеничная — 12 гр.

Сначала приготовить пекарский порошок для печенья — смешать соду, лимонную кислоту и муку. Орехи очистить и размолоть. Порошок для печенья высыпать в муку и перемешать.

Приготовленное тесто раскатать в пласт толщиной с карандаш и нарезать полосками шириной 1.5–2 см и длиной 6–8 см. Смазать противень сливочным маслом и уложить на него полоски. Выпекать при средней температуре 15–20 минут.

Медовые полоски могут храниться несколько дней, не теряя своего вкуса.

"МАЗУРКА С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
сахар — 120 гр.
орехи грецкие рубленые — 1.5 стакана
изюм — 1 стакан
яйца — 3 шт.
мука — ½ стакана
сода — ¼ чайной ложки

масло сливочное — 1 столовая ложка

Растереть яичные желтки с сахарным песком, прибавить жидкий мёд, орехи, изюм, всыпать муку, соду (ее необходимо предварительно погасить, залив столовой ложкой уксуса). Тщательно перемешать, ввести взбитые яичные белки, осторожно перемешать и выложить полученную массу на небольшой противень или сковородку, смазанную маслом. Выпекать в духовом шкафу при температуре 180–190 ˚С 25–30 минут.

Готовое изделие в горячем виде разрезать на куски. Сверху его можно посыпать сахарной пудрой.

"МЕРЕНГА ОРЕХОВАЯ С МЕДОМ"

(венгерская кухня)

Компоненты:

мёд — 140 гр.
мука пшеничная — 300 гр.
масло сливочное — 100 гр.
яйцо — 1 шт.
яйца (белки) — 2 шт.
цедра лимона — 1 шт.
ром — 1 чайная ложка
сода — ¼ чайной ложки
орехи грецкие молотые

Муку хорошо перемешать со сливочным маслом и мёдом, добавить яйцо и 2 белка, измельченные орехи, тертую цедру с лимона и его сок, ложку рома и соду. Тесто хорошо вымесить, раскатать и вырезать выемкой или рюмкой круглые лепешки. Печь при температуре 180 ˚С до румяности. Когда изделие остынет, его можно смазать шоколадной глазурью, а сверху на каждый кусок положить половину ядра грецкого ореха.

"РОМБИКИ ИЗ ОВСЯНЫХ ХЛОПЬЕВ С МЕДОМ"

Компоненты:

мёд — ½ стакана
сахар — ½ стакана
хлопья овсяные — 1 стакан
мука — 1 стакан
сметана — ½ стакана
яйцо — 1 шт.
масло сливочное — 100 гр.
сода — ½ чайной ложки

Тщательно растереть сливочное масло с сахаром, добавить

мёд, сметану, яйцо, овсяные хлопья, муку, соду. Все перемешать и раскатать тесто скалкой в лепешку толщиной 3–5 мм, нарезать ромбики. Выпекать в духовом шкафу 10–15 минут при температуре 200 ˚С.

"СЛОЕНЫЕ БАТОНЧИКИ С ОРЕХАМИ"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
мука — 3.5 стакана
яйца — 2 шт.
вода — 1 стакан
масло сливочное — 100 гр.
соль — ⅓ чайной ложки
НАЧИНКА:
орехи грецкие рубленые — 1 стакан
сахарная пудра — 3 столовые ложки
корица — 1 чайная ложка

Просеянную муку (2.5 стакана) замесить на воде с солью и одним яйцом. Хорошо промять тесто и выложить на стол на 25–30 минут. Затем масло соединить с одним стаканом муки и сформировать небольшую квадратную лепешку. Отлежавшееся тесто раскатать в пласт и на середину его положить сформированную масляную лепешку и сложить, не разрезая, в четыре слоя и вынести на холод на 10–15 минут. Охлажденное тесто раскатать в пласт толщиной 1 см и нарезать стаканом круглые лепешки, на которые разложить ореховую начинку (молотый орех, перемешанный с сахарной пудрой и корицей). Лепешки с начинкой закатать в батончики таким образом, чтобы начинка не выпадала. Готовые батончики уложить на лист, смазанный маслом, сверху их смазать яйцом.

Выпекать батончики при температуре 220–240 ˚С в течение 15–20 минут. Испеченные ореховые батончики в горячем виде наколоть на вилку и опустить на 1–2 минуты в кипящий мёд, после чего уложить на блюдо и посыпать сахарной пудрой.

"ТРУБОЧКИ-РУЛЕТИКИ ОРЕХОВЫЕ"

Компоненты: мёд — 1 столовая ложка мука — 400 гр. сметана — 175 гр. масло сливочное — 100 гр. орехи грецкие очищенные — 200 гр. сахар — 1 стакан яйцо (желток) — 1 шт. корица — ½ чайной ложки соль

Сливочное масло взбивайте 15 минут. Затем добавьте сметану, муку, соль. Перемешайте и выложите получившееся

тесто на стол.

Грецкие орехи слегка поджарьте на сковородке и пропустите через мясорубку. Перемешайте с сахарным песком, мёдом и корицей. Тесто разделите на небольшие порции и каждую раскатайте в форме круга толщиной 5 мм, присыпая мукой, чтобы не прилипали.

Начинку распределяйте по кругам ровно и закатывайте рулеты. Поверхность смазывайте яичным желтком и выпекайте на противне в духовке при температуре 190–200 °C примерно 30–35 минут.

"ФЛОРЕНТИЙСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 200 гр.
масло сливочное — 100 гр.
сахар — 75 гр.
вода — 2 столовые ложки
разрыхлитель — ½ чайной ложки
сахар ванильный — 1 пакетик
миндаль — 100 гр.
орехи лесные — 100 гр.
соль
КАРАМЕЛЬ:
мёд — 2 столовые ложки
сахар — 100 гр.
масло сливочное — 50 гр.
сахар ванильный — 1 пакетик
сливки — 250 гр.
миндаль измельченный — 100 гр.
орехи лесные — 100 гр.

Хорошо смешай все ингредиенты и выложи массу на смазанный маслом противень. Выпекай 10 мин. в духовке, разогретой до 200 °C. Тем временем приготовь карамель из сахара и сливочного масла и смешай ее с мёдом, ванильным сахаром, сливками; добавить измельченный миндаль и измельченные лесные орешки.

Тонким слоем выложи массу на испеченное тесто и вновь поставь противень в духовку на 10 минут. Затем разрежь корж на квадратики.

"ЯБЛОЧНИК С МЁДОМ"

Компоненты: мёд — 1 стакан яблоки — 500 гр. мука пшеничная — ½ стакана масло сливочное — 1 чайная ложка вода

— ½ стакана орехи молотые — 1 столовая ложка

Яблоки (кислые или кисло-сладкие) вымыть, уложить на листы и запечь в духовке. Затем протереть их сквозь сито. В яблочное пюре добавить воду, смешать с мукой и хорошо вымесить. Полученную смесь выложить в форму или чугунок, смазанные маслом, сверху посыпать молотыми орехами и запечь в духовке при температуре 180–200 °С. Через 25–30 минут яблочник готов.

При подаче на стол каждую порцию полить мёдом.

"ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ"

Компоненты:
мёд — 100 гр.
яблоки — 500 гр.
мука пшеничная — 350 гр.
сметана — 250 гр.
жир — 75 гр.
дрожжи — 25 гр.
сахар — 25 гр.
молоко — 1 стакан
яйцо — ½ шт.
соль

Молоко нагреть до 30 °С, прибавить соль, сахар, дрожжи и часть муки, чтобы закваска была густая, как сметана. Когда закваска подойдет, прибавить разогретый жир, часть мёда, муку и замесить тесто. Дать ему подняться. Затем прибавить разогретый мёд, еще раз замесить и тесто выложить толщиной в 1 см на приготовленный лист, дать подойти. Сверху уложить яблоки, очищенные и разрезанные на дольки, смазать смесью яйца, сметаны и мёда. Выпекать при температуре 100 °С 35–40 минут.

Для начинки пирога можно использовать другие фрукты, а также ягоды, морковь, творог с мёдом.

"МАКОВАЯ НАЧИНКА С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
мак — 400 гр.
молоко — 1 стакан
яйца (белки) — 2 шт.
изюм — 50 гр.
лимон — 1 шт.
ром — 1 столовая ложка

сахар ванильный — 1 пакетик

Мёд, мак, цедру с лимона и ванильный сахар смешать, залить молоком, перемешать и поставить на огонь. Варить до густого состояния. Полученную массу снять с огня и в горячую добавить ром и изюм. Затем яичные белки взбить в крутую пену и ввести в полученную смесь.

"ФАРШ МАКОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — ½ стакана
мак — 2 стакана
сахар — 1стакан

Перед употреблением мак просеивают, промывают несколько раз в горячей воде, заливают водой и ставят на слабый огонь, доводя до кипения (или заливают крутым кипятком, закрывают кастрюлю крышкой и оставляют на 20–30 минут), потом откидывают на сито или на покрытый марлей дуршлаг и оставляют до полного охлаждения. Остывший мак пропускают через мясорубку два раза, в пропущенную маковую массу кладут сахар и мёд.

"БЛИНЧИКИ С МЕДОМ"

Компоненты:
мука — 250 гр.
молоко — 2.5 стакана
яйца — 3 шт.
масло сливочное — 2 столовые ложки
масло топленое — 2 столовые ложки
соль — ½ чайной ложки

Смешать 3 яичных желтка с молоком (½ стакана), прибавить соль, сахар и, помешивая, всыпать муку. После этого положить разогретое сливочное масло и снова вымесить тесто, чтобы не было комков. Затем развести молоком, вливая его постепенно, и добавить взбитые в пену яичные белки.

Выпекать блинчики надо не толстыми, на разогретой сковороде, предварительно смазанной маслом.

Каждый готовый блинчик сложить, не снимая со сковороды, вчетверо, потом переложить в подогретое блюдо и покрыть салфеткой.

Подать блинчики к столу с мёдом.

"ПАХЛАВА — 1"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 3 стакана
сливочное масло — 300 гр.
яйца (желтки) — 3 шт.
сметана — 200 гр.
сода — 1 чайной ложки
соль
ванилин
НАЧИНКА:
яйца (белки) — 5 шт.
сахар — 2 стакана
орехи — 300 гр.
мёд

Замесить тесто: сливочное масла хорошо порубить ножом с мукой. Сделать лунку положить желтки, сметану, соду, соль и ванилин. Тесто разделить на 3 части и держать на холоде 1 час.

Начинка: белки взбить с сахаром и добавить орехи, смолотые на мясорубке. Раскатать одну часть теста, положить половину начинки, накрыть второй частью, положить остальную начинку, накрыть третьей. Смазать желтками (2 шт.), нарезать ромбиками, но не до конца и печь. За 10–15 минут до готовности, достать и залить растопленным мёдом порезанные места и допечь. Разрезать холодным.

"ПАХЛАВА — 2"

Компоненты:
молоко
растительное масло
яйца
дрожжи
мука
НАЧИНКА:
орехи грецкие
сахар
мёд

Взять орехи с сахар в равном количестве (по весу). Орехи пропустить через мясорубку (потолочь) и смешать с сахаром.

Приготовить сдобное тесто и раскатать очень тонко. На противень. кладется слой теста, посыпается начинкой, закрывается опять тестом, смазывается маслом и опять посыпается начинкой и так несколько слоев. Верхний слой должен быть из теста. Затем это нарезают. на ромбы, смазывают

желтком. Выпекают при t — 180–200 °С 35–40 мин. За 15 мин. до готовности смазывают мёдом (или сахарным сиропом).

"ПАХЛАВА — 3"

Компоненты:
масло или маргарин — 150 гр.
сметана — 150 гр.
яйца — 2 шт.
дрожжи — ½ пачки
молоко — ⅓ стакана
сахар — 1 столовая ложка
мука — 2 стакана
НАЧИНКА:
орехи грецкие — 50 шт.
сахар — 1 стакан
изюм — ½ стакана
лимон
СИРОП:
мёд — 200 гр.
сахар — ¾ стакана
вода — ¾ стакана

Приготовить тесто (должно быть не крутое). Тесто положить в холодильник на 1–1.5 часа.

Для начинки: орехи начистить, поджарить, растереть с сахаром и изюмом, добавить натертый на терке лимон. Все перемешать.

Тесто разделить на 4–5 частей, раскатать тонко на лист, смазанный жиром, прослоить начинкой. Надрезать ромбиками обратной стороной ножа и печь до зарумяненного цвета на среднем огне. Испеченный пирог прорезать до конца, горячий залить горячим сиропом. Дать постоять сутки.

Для сиропа: вскипятить мёд с сахаром.

"ПАХЛАВА — 4"

(рецепт — из Чуфут-Кале)
Компоненты:
ТЕСТО:
молоко — 1 литр
яйца — 6 шт.
маргарин — 250 гр.
мёд
орехи

соль
сахар
сода (погашена)
мука
Муки для теста, как на пельмени.

Разделить на 5 кусков, раскатать и затем (видимо, надо пересыпать мукой) каждый скатать в многослойную колбаску. Нарезать поперек под углом на кольца (овалы в сечении толщиной 1.5 см). Концы образовавшейся стопочки защипать и один при этом как бы вывернуть наружу (все творение становится похожим на 8).

Варить в жиру, как хворост. Облить смесью мёда с водой (1:1), (сахар добавлять не следует — иначе засахарится и потеряет вид). Обсыпать орехами.

"ПАХЛАВА БАКИНСКАЯ"

(Похлебкин. Азербайджанская кухня)
Компоненты:
ТЕСТО:
мука — 700–750 гр.
масло — 75 гр.
яйца — 2 шт.
дрожжи — 40 гр.
вода — 1 стакан
НАЧИНКА:
сахарная пудра — 450 гр.
орехи — 500 гр.
корица — 4 чайные ложки
кармадон
СМАЗКА И ЗАЛИВКА:
мёд — 150 гр.
масло — 200 гр.
вода — 100 гр.
яйцо — 1 шт.

Взбить масло, яйца и ½ стак. воды в течение 3-х минут, дрожжи развести в оставшейся воде, соединить с первой смесью и замесить тесто, растирая его 15 мин. Поставить подходить на 1.5 часа.

В зависимости от вида орехов — миндаль и фундук ошпарить, очистить от кожицы, подсушить и истолочь, грецкие орехи можно истолочь без подготовки. В результате должна получиться либо гладкая масса, либо масса, крупинки которой по размеру соответствуют сахарному песку. Орехи перемешать с

сахарной пудрой и добавить пряности.

Мёд развести в воде и слегка уварить до тонкой нитки.

Когда тесто подойдет, разделить его на две равные части, раскатать одну в пласт толщиной 1.5–2 мм, другую — в пласт, толщиной 2–2.5 мм. На смазанный маслом противень положить более толстую часть теста, на него слоем 3–5 мм насыпать начинку, закрыть оставшимся пластом и защипать. Закрытая пахлава должна точно входить в противень без зазоров. Дать расстояться в течение 10 мин. и смазать яичным желтком.

Разрезать приготовленную пахлаву на ромбовидные кусочки (5×7 см) и поставить противень в нагретую до 200–220 °С духовку. Через 10–12 мин. пахлаву вынуть, залить по линиям разреза растопленным маслом, смазать еще раз яйцом и поставить в духовку на 30 мин. — первые 7-10 мин. температура должна быть высокой, а затем огонь нужно уменьшить.

После выпечки горячую пахлаву залить мёдом по линиям разреза, дать ему впитаться, вынуть из противня и охладить.

"ПАХЛАВА СДОБНАЯ"

(армянская кухня)

Компоненты:

ТЕСТО:

мука — 750 гр.

масло топленое — 175 гр.

яйца — 2 шт.

дрожжи — 35 гр.

вода — 200 гр.

НАЧИНКА:

орехи грецкие — 500 гр.

сахар — 500 гр.

кардамон — 5 гр.

СМАЗКА:

мёд — 175 гр.

масло топленое — 110 гр.

В посуду вылить воду с растворенными в ней дрожжами, туда же разбить яйца, тщательно перемешать. При непрерывном помешивании в смесь добавить муку и снова хорошо перемешать. Затем влить растопленное масло, вымесить тесто в течение 10–15 минут и поставить в теплое место на полтора часа. Одновременно приготовить начинку (ядра грецких орехов измельчить на мясорубке и перемешать с сахаром и толченым кардамоном). Готовое тесто выложить на стол и разделить пополам. Каждую часть раскатать в пласт толщиной 1.5–2 мм. Один пласт теста

положить на смазанный маслом противень, сверху — слой начинки толщиной 3 мм и покрыть вторым пластом теста. Края теста соединить и защипать. Поверхность изделия смазать яичным желтком и сделать надрезы в форме ромба. Выпекать пахлаву в горячем духовом шкафу в течение 35–40 минут. Через 10 минут с момента посадки пахлавы в духовой шкаф вынуть противень с изделием, залить тесто по линии разреза растопленным маслом и снова поставить в духовой шкаф. После выпечки изделие по линии надрезов залить мёдом и разрезать на куски.

"ПАХЛАВА СЛОЕННАЯ — 1"

Компоненты:
вода — 0.5 стакана
дрожжи
мука — 460 гр.
яйцо (желток) — 1 шт.
НАЧИНКА:
орехи грецкие — 160 гр.
сахар — 160 гр.
кардамон — 1.5 гр.
мёд — 80 гр.
масло топленое — 150 гр.
Выход: 1 кг.

В кастрюлю вылить воду, развести в ней дрожжи и тщательно перемешать. Затем, непрерывно перемешивая, постепенно засыпать муку. Месить надо минут 15–20. После этого тесто поместить куда-нибудь в теплое место и дать ему постоять 30–40 минут.

Начинка: орехи пропустить через мясорубку (потолочь) и смешать с сахаром, добавить толченный кардамон.

Тесто раскатать в тонкие пласты — около 2 мм в толщину. Положить его на противень, смазанный маслом, поверхность теста смазать растопленным маслом, сверху покрыть другим слоем теста, его тоже смазать маслом. Общее кол-во слоев 14–18; через каждые два слоя теста класть слой орехов. Исключение составляют первые и последние три слоя теста, которые только промазывают маслом.

Затем это нарезают на ромбы, смазывают желтком. Выпекают при температуре 180–200 °С 35–40 мин. За 15 мин. до готовности смазывают мёдом (или сахарным сиропом).

(Можно уже готовую пахлаву сначала полить растопленным маслом, а потом уже мёдом.)

"ПАХЛАВА СЛОЕНАЯ — 2"

Компоненты:
ТЕСТО:
дрожжи — 15 гр.
яйцо — 1 шт.
масло топленое — 150 гр.
мука — 2 стакана
молоко
НАЧИНКА:
орехи грецкие — 150 гр.
сахар — 150 гр.
кардамон
мёд

Дрожжи растворить в небольшом количестве теплого молока, добавить яйцо, топленое масло и муку. Вымешать и поставить минут на 40 в теплое место. Потом раскатать в приблизительно 15 слоев, уложить на противень, смазывая каждый топленым маслом. Через каждые 2 слоя класть начинку.

Поверхность пахлавы смазать яйцом, нарезать ромбом и выпекать 30–35 мин. при t — 180 °С. Через 10 мин. полить пахлаву растопленным маслом.

Готовую — по разрезам смазать мёдом.

"ЮГАТЕРТ"

(армянская кухня)
Компоненты:
мёд — 300 гр.
мука — 1 кг.
масло топленое — 200 гр. (50 гр. в тесто)
молоко — 200 мл.
яйца — 6 шт.
сода — 1–2 гр.

В посуду просеять муку, в горке муки сделать углубление, влить слегка взбитые яйца, горячее молоко с разведенной в нем содой, топленое масло и замесить тесто. После этого раскатать его как можно тоньше, смазать растопленным маслом, слегка посыпать мукой и развернуть в виде конверта, затем снова раскатать, смазать маслом, посыпать слегка мукой, вторично свернуть конвертом. Раскатывать и свертывать тесто конвертом следует шесть раз. Сформированное тесто положить на смазанную маслом сковороду и выпекать в горячем духовом шкафу не более 10–15 минут.

После этого изделие разрезать на квадратики, положить на тарелку и залить растопленным горячим мёдом.

"ЧЕНЧЭХАЛЮ — ЯИЧНЫЙ БИСКВИТ"

Компоненты:
мука — 2.5 кг.
яйца — 10 шт.
сахар или мёд — 500 гр.
масло топленое — 300 гр.
дрожжи — 25 гр.
соль

Взбейте яйца — отдельно желтки и белки, затем смешайте их пропорционально с мёдом или с сахаром, положите масло и разведенные молоком дрожжи. Добавьте муку, размешайте, как на оладьи. Дайте тесту подойти. Затем вылейте в сковородку и выпекайте в духовке со средним жаром. Бисквит готов, когда подойдет и зарумянится. Готовый бисквит выложите на доску и остудите, затем разрежьте на ромбики.

РУЛЕТЫ И ТОРТЫ МЕДОВЫЕ

"Бисквитный медовый рулет с вареньем". "Ореховый рулет". Крем для вафельного торта. "Австрийский". "Анечка". "Баня". "Восторг". "Дамский каприз". "Идеал". "Из чернослива". "Каприз". "Каринка". "Королевский". "Лакомка". "Мадьярский". "Маковый". "Мармеладный". "Медовая горка". "Медово-творожный". "Медовый". "Медовый месяц". "Медунец". "Мишка" "Мужской идеал". "Ореховый". "Палочный". "Поль Робсон". "Птичье молоко". "Рыжик". "Сказка". "Торт из грецких орехов". "Торт со сгущенным молоком". "Трухлявый пень". "Чак-чак".

"БИСКВИТНЫЙ МЕДОВЫЙ РУЛЕТ С ВАРЕНЬЕМ"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
мука — 120 гр.
яйца — 4 шт.
соль — 7 гр.
сода
ваниль
варенье

Из яичных белков взбивают густую белковую пену. Яичные желтки взбивают, постепенно добавляют к массе жидкий мёд, белковую пену, муку вместе с питьевой содой, ванильный сахар. Массу перемешивают. Готовое тесто выкладывают на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекают в разогретой духовке.

Готовое изделие выкладывают на разделочную доску, посыпанную сахарной пудрой, намазывают вареньем, сразу же сворачивают в рулет, охлаждают и нарезают на ломтики.

"ОРЕХОВЫЙ РУЛЕТ"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 3 стакана
сметана — 1 стакан
маргарин — 0.5 пачки (125 гр)
орехи грецкие — 200 гр.
сахар — 1 стакан
яйцо (желток) — 1 шт.

корица — 0.5 чайной ложки

Делаем тесто. 15 минут взбивайте маргарин, добавляя сметану, а затем муку. Тесто должно быть густым. Месите руками на столе.

Для начинки нужно обжарить орехи на сковороде без масла, затем проверните их через мясорубку. Далее добавьте сахар, мёд и корицу. Тесто разделите на три части и раскатайте лепешки толщиной 5 мм. Сверху ровным слоем положите начинку и сверните в рулет. Смажьте яичным желтком. Выпекайте в хорошо прогретой духовке 30–35 минут.

"КРЕМ ДЛЯ ВАФЕЛЬНОГО ТОРТА"

Компоненты:
мёд — 100 гр.
сахар — 4 столовые ложки
масло сливочное — 150 гр.
вода — ⅓ стакана
какао — 1–2 чайные ложки

В воду добавить сахар и мёд, варить сироп 8-10 мин, всыпать какао, перемешать и охладить. Масло взбить и соединить с сиропом.

"АВСТРИЙСКИЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
сахар — 2 столовые ложки
масло — 3 столовые ложки
яйцо — 1 шт.
мука — 1.5 стакана
сода — 1 чайная ложка
КРЕМ:
сметана — 1 стакан
сахар — ½ стакана

Яйцо растереть с сахаром, добавить масло, мёд, соду гашеную уксусом. Все перемешать, поставить на водяную баню. Держать на бане 5 минут, все время перемешивая до однородной массы. Снять с бани, добавить муку, вылепить 6 шариков. Катать теплыми, при раскатывании посыпать мукой, шарики испечь, дать остыть, сложить горкой и залить сметанным кремом.

"АНЕЧКА — 1" (медовый)

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 2.5 стакана
сметана — 3 столовые ложки
сахар — 1 стакан
яйцо — 1 шт.
сливочное масло — 100 гр.
орехи — 300 гр.
сода — 0.5 чайной ложки
соль

Масло и мёд растопить, добавить сметану, сахар, яйцо — взбить положить соль, соду, орехи, муку. Тесто разделить на 3 части, испеченные коржи смазать кремом, сверху посыпать крошками и орехами.

"АНЕЧКА — 2" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 0.5 стакана
яйца — 3 шт.
маргарин — 100 гр.
сметана — 0.5 стакана
сахар — 1 стакан
пекарский порошок — 1.5 чайные ложки
мука
КРЕМ:
сметана — 2 стакана
сахар — 1 стакан
ГЛАЗУРЬ:
какао — 3 столовые ложки
сахар — 0.5 стакана
молоко — 5 столовых ложек

Тесто: растопить маргарин, добавить сахар и мёд, не снимая с огня, мешать, пока не растворится. Снять с плиты. Добавить сметану, яйца, пекарский порошок и столько муки, чтобы получилось тесто, как на оладьи. Разделить тесто на 3 части, каждую из которых вылить в смазанную маслом и посыпанную манную крупой сковороду, выпечь по очереди 3 коржа.

Крем: холодную отцеженную сметану взбить с сахаром.

Глазурь: какао смешать с сахаром и молоком — все варить 10 минут на медленном огне, помешивая.

Коржи остудить, промазать кремом, сверху торт залить теплой глазурью.

"АНЕЧКА — 3" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 100 гр.
яйцо — 1 шт.
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 100 гр.
мука — 2.5 стакана
орехи — 0.5 стакана
сметана — 1–2 столовые ложки
КРЕМ:
сметана — 1 стакан
сахар — 0.5 стакана
ГЛАЗУРЬ:
сметана — 2 столовые ложки
какао — 2 чайные ложки
сахар — 3 столовые ложки
масло сливочное — 50 гр.

Яйцо растереть с сахаром, добавить масло, мёд, сметану, орехи, муку. Выпечь 3 сочня. Остывшие сочни промазать кремом, верх покрыть глазурью и посыпать орехами.

Глазурь: сметану вскипятить до загустения, прибавить какао и сахар, кусочек сливочного масла и снова кипятить до загустения.

"БАНЯ" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
сахар — 0.5 стакана
масло сливочное — 50 гр.
сода — 1 чайная ложка
мука — 1 стакан
КРЕМ:
молоко сгущенное — 0.5 банки
масло сливочное — 200 гр.

Тесто делается на водной бане. Яйцо растереть с сахаром, добавить мёд, масло. Поставить на баню, все хорошо перемешать до однородной массы. Добавить соду, муку. Тесто снять с бани, довести до пельменной густоты. Выпечь 6 коржей, остудить, промазать кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

"ВОСТОРГ" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
сливочное масло — 100 гр.
сахар — 1 стакан
яйца — 2 шт.
сода — 2 чайные ложки
КРЕМ:
сливочное масло — 300 гр.
сахарная пудра — 1 стакан
яйца — 3 шт.

Масло растопить, добавить сахар, охладить, взбить яйца, добавить мёд и поставить на слабый огонь (чтобы растворился сахар), добавить соду, погашенную уксусом или кипятком. Все перемешать, пока все теплое добавить муку. Разделить на 8 частей. Раскатать коржи и выпекать в духовке. Готовые коржи смазать кремом, верх посыпать крошкой.

"ДАМСКИЙ КАПРИЗ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 3.5 стакана
сахар — 1 стакан
яйца — 2 шт.
масло или маргарин — 2 столовые ложки
сода — 2 чайные ложки
КРЕМ:
молоко сгущенное
масло сливочное

Яйца с сахаром перемешать, добавить масло (его лучше заранее вытащить из холодильника, чтобы легко разминалось), мёд соду. Поставить на водяную баню и мешать до тех пор, пока не растворится сахар и смесь не превратится в полностью однородную массу. После этого, постоянного помешивая, маленькими порциями добавить 2 стакана муки и варить на водяной бане еще 10 минут, опять же, постоянно помешивая. Когда тесто чуть-чуть остынет, высыпать на стол остальную муку, выложить туда тесто, замесить (не круто!). Разделить на 7–8 частей, раскатать коржи и выпекать до золотистого цвета. По времени у меня получается около 5 минут на один корж (пеку в

чудо-печке). Сырые коржи обрезаю по диаметру большой тарелки, в итоге из остатков трех коржей получается еще 1. В результате получается 9-10 коржей. И еще из остатков теста выпекаю один "неформальный" коржик, который пойдет на обсыпку. Его лучше запечь посильнее. Да, вот еще такая тонкость. Горячие коржи нельзя складывать друг на друга, обязательно на ровную поверхность. Иначе прогнутся, а когда остынут, то так и останутся.

Крем делаю обычный: масло + сгущенка. В качестве масла беру Rama или что-то подобное, в результате торт получается не очень жирный и коржи лучше пропитываются. Ну, это на вкус. Как-то с заварным кремом делала, тоже вкусно получилось. Так вот. Надо намазать все коржи, кроме верхнего и оставить на какое-то время, чтобы коржи пропитались и осели. Потом обрезать края, замазать оставшимся кремом со всех сторон, обсыпать присыпкой. Дать еще пропитаться (минимум 12 часов), только потом можно поставить в холодильник.

"ИДЕАЛ" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
яйца — 3 шт.
мука — 2 стакана
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 50 гр.
сода
соль
КРЕМ:
масло сливочное — 300 гр.
молоко сгущенное — 1 банка

Тесто делается на пару. Масло смешать с сахаром, добавить слегка взбитые яйца, мёд, соль, соду. Массу, постепенно мешая, держать на паровой бане около 10 минут, потом всыпать муку и перемешивая держать еще 5 минут. Выложить тесто на стол, разделить на 6 равных частей и раскатать в очень тонкие коржи, придавая им квадратную форму, выпечь, помазать кремом. Сверху торт посыпать крошкой и оставить на несколько часов для пропитки.

"ИЗ ЧЕРНОСЛИВА" (медовый)

Компоненты:

ТЕСТО:
мёд жидкий — 100 гр.
сахар — 100 гр.
мука — 200–250 гр.
яйца — 2 шт.
орехи толченые — 100 гр.
сок лимона — 1 шт.
сода — 0.5 чайной ложки
КРЕМ:
чернослив — 500 гр.
сахар — 0.5 стакана
масло сливочное — 200 гр.
или
сметана — 1 стакан
орехи — 1 стакан

Яйца растереть с сахаром, соду перемешать с лимонным соком, добавить мёд и орехи замесить тесто как на оладьи, испечь 3 коржа.

Крем: чернослив замочить на 5 часов, пропустить через мясорубку и смешать с толчеными орехами. Взбить сметану с сахаром и соединить с черносливом и орехами. Кремом промазать коржи.

"КАПРИЗ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 100 гр.
сода (погашена) — 2 чайные ложки
КРЕМ:
масло сливочное — 250–300 гр.
сахарная пудра — 1.5 стакана
сметана — 1.5 стакана

Яйца взбить с сахаром, добавить масло. Хорошо перемешать и поставить на водяную баню. Мешать до появления пенки. Снять с бани, добавить соду и мёд и опять на баню. Мешать пока масса не станет пушистой. Снять с бани и замесить тесто как на пельмени. Разделить на восемь частей.

Готовые коржи переложить кремом, обмазать сверху, обсыпать толчённой крошкой.

"КАРИНКА" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
мука — 5 стаканов
сахар — 2 стакана
масло сливочное — 100 гр.
сода — 2 чайные ложки
ванилин
КРЕМ:
масло сливочное — 200 гр.
молоко сгущенное — 1 банка

Яйца растереть с сахаром, соду загасить уксусом, добавить мёд, размягченное масло, замесить тесто. Тесто должно быть мягким, разделить на 11 частей раскатать тонко коржи. Выпечь, промазать кремом. Один корж мелко искрошить и посыпать верх торта.

"КОРОЛЕВСКИЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
яйца — 2 шт.
масло сливочное — 50 гр.
мука — 2 стакана
сахар — 1 стакан
сода — ½ чайной ложки
соль — ¼ чайной ложки
КРЕМ:
молоко сгущенное — 1 банка
масло сливочное — 200 гр.

Яйца растереть с сахаром, добавить масло, мёд, соль, соду и поставить на огонь до появления пузырей, все время помешивая. Затем отставить, всыпать муку, замесить тесто. Выпечь 8 лепешек до розового цвета. Готовые лепешки переслоить кремом, украсить кусочками шоколада и цукатами.

Крем: сгущенку сварить, остудить и взбить со сливочным маслом.

"ЛАКОМКА — 1" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 100 гр.
мука — 0.5 стакана
орехи грецкие — 1 стакан
яйца — 3 шт.
сахар — 0.5 стакана
сода (погашена) — 1 чайная ложка
вода — 1 чайная ложка
КРЕМ:
сметана — 800 гр.
сахар — 1 стакан

Тесто: грецкие орехи нарезать, мёд растопить. Взбить яйца с сахаром, влить мёд, орехи, соду, муку. Испечь 3 коржа до коричневого цвета. За сутки перед подачей на стол смазать сметанным кремом. Украсить орехами.

"ЛАКОМКА — 2" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 0.5 стакана
яйца — 2 шт.
мука — 2.5 стакана
КРЕМ:
сметана — 300 гр.
сахар — 1 стакан

Мёд растопить, добавить соду, как поднимется пена, снять с огня, постепенно всыпать сахар, яйца, муку и замесить тесто. Выпечь 4 коржа, остудить, промазать сметанным кремом, верх посыпать тертым шоколадом.

"ЛАКОМКА — 3"

Компоненты:
ТЕСТО 1:
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
ТЕСТО 2:
мёд — 2 столовые ложки
маргарин — 125 гр.

сода — 1 чайная ложка
мука — 3 стакана
КРЕМ:
яйцо — 1 шт.
молоко — 1 стакан
мука — 1 столовая ложка
масло сливочное — 200 гр.

Тесто 1: яйца взбить с сахаром.

Тесто 2: мёд и маргарин, подогреть, слегка остудить, смешать с яйцами, поставить на медленный огонь, довести до кипения, постоянно помешивая, добавить соду и через 15 секунд снять (масса должна при этом вспениться).

Остудить смесь, в ещё тёплую добавить муку. Тесто разделить на 5–6 частей. Выпечь тонкие коржи до золотистого цвета.

Крем: яйцо взбить с сахаром, добавить молоко и муку; смешать, поставить на медленный огонь и уварить. Отдельно взбить сливочное масло и добавить в остуженную молочную смесь.

"МАДЬЯРСКИЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 4 столовые ложки
молоко — 4 столовые ложки
мука — 800 гр.
маргарин — 100 гр.
сахар — 2 стакана
яйца — 2 шт.
сода — 2 чайные ложки
КРЕМ:
молоко — 1 литр
крупа манная — ¼ стакана
сахар — 2 стакана
масло — 400 гр.

Смешать все, кроме соды и муки, греть на водяной бане 5 мин. Снять с огня, добавить муку и соду, разведенную в молоке. Замесить тесто. Поставить его на ½ часа на холод. Разделить тесто на 8 частей. Раскатывать очень тонко (стаканом на противне). Испечь коржи. Остудить, смазать кремом, оставить на 1 час для пропитки.

Для крема сварить манную кашу и остудить, помешивая. Добавить сахар и масло. Хорошо взбить.

"МАКОВЫЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 3 столовые ложки
мак — 200 гр.
яйца — 8 шт.
сахарная пудра — 200 гр.
булка тертая — 50 гр.
орехи молотые — 200 гр.
КРЕМ:
сметана — 1 стакан
сахар — ½ стакана

Мак варить 30 минут на слабом огне, растереть пестиком, добавить растопленный мёд, молотые сухари, орехи. Яйца взбить с сахарной пудрой, добавить в массу. Тесто осторожно перемешать, вылить в форму, выпечь. Остывший корж разрезать на 2 пласта, промазать кислым вареньем, потом кремом. Украсить ягодами из варенья.

Крем: сметану взбить с сахаром.

"МАРМЕЛАДНЫЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
сахар — 2 столовые ложки
масло топленое — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
мука — 200 гр.
мармелад — 250 гр.
орехи грецкие — 100 гр.
сода — ½ чайной ложки
соль — ¼ чайной ложки

Яйцо растереть с сахаром, добавить мёд, масло, муку, соду, соль. Замесить тесто, разделить на 6 частей, выпечь коржи. Остывшие коржи переложить мармеладом, посыпать измельченными орехами.

"МЕДОВАЯ ГОРКА"

Компоненты:
мёд — 200 гр.
яйца — 4 шт.

сахар — 20 гр.
мука — 240 гр.
орехи — 200 гр.
вода — 40 гр.
жир кулинарный — 200 гр.

Размешать яйца, всыпать просеянную пшеничную муку и замесить тесто, как на лапшу. Раскатать в тонкие полоски, которые в свою очередь нарезать на мелкие кусочки. Обжарить в хорошо нагретом жире. Уложить их горкой и полить сиропом. Для его приготовления растворить мёд, добавить сахарный песок, воду, хорошо перемешать; довести до кипения. Горку посыпать измельченными орехами и вновь полить сиропом. Поставить на холод.

"МЕДУНЕЦ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 стакан
сметана — 1 стакан
сахар — 1 стакан
мука — 4 стакана
масло растительное — ½ стакана
яйца — 4 шт.
сода (погашена)
КРЕМ:
сметана — 500 гр.
сахарная пудра — 1.5 стакана
чернослив — 200 гр.

Взбивается яйца с сахаром, постепенно добавить мёд и сметану. Размешать в одном направлении. По-одному стакану добавить муку, хорошо вымешать, чтобы не было комочков. В смесь добавит растительное масло (или любой жир) и размешать. Затем добавить гашенную уксусом соду и опять таки мешаем, пока пузырится, в одну сторону.

Желательно, конечно, перед выпечкой поставит в холодильник — это делается для того, чтобы готовый торт был коричневого цвета. Тесто делится на три одинаковые части и каждая часть выпекается отдельно в предварительно нагретой духовке при температуре 190–210 °С до коричневого цвета.

Крем: сметану взбить с сахарной пудрой, можно и с сахаром, до консистенции масла. Чернослив замочить на 20 мин. в горячей воде, после чего его мелко нарезать и добавить в сметану. Можно для вкуса в крем добавить грецких орешков.

И наконец, каждый корж в отдельности промазывается кремом, все вместе сопоставляется и, через некоторое время, поглощается.

"МИШКА"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 3 столовые ложки
сахар — 1.5 стакана
яйца — 3 яйца
маргарин или масло — 200 гр.
сода — 1.5 чайной ложки
мука — 4.5 стакана
КРЕМ:
молоко сгущенное — 1 банка
масло сливочное

Мёд, сахар, яйца — всё перемешать и подогреть, помешивая (на слабом огне). Масло или маргарин растопить и добавить соду.

Медовую смесь, масло и муку — всё перемешать и разделить на 4 части. Выдержать 15 минут на холоде, затем раскатать и выпечь до красно-коричневого цвета в хорошо разогретой духовке.

Сложить коржи стопкой, подравнять края, смазать кремом. Обрезки пропустить через мясорубку и обсыпать торт.

Крем: банку сгущенки сварить, добавить а ещё тёплую сливочное масло и взбить. Можно использовать заварной крем.

"ГОРКА"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
мука — 2.5 стакана
молоко — ½ стакана
яйца (желтки) — 3 шт.
сметана — 2 столовые ложки
сахар — 1 столовая ложка
коньяк — 2 столовые ложки
масло или жир свиной — 500 гр.
соль — ⅓ чайной ложки

Просеянную муку собирают на столе в холмик, в котором делают углубление и вводят туда сметану, желтки, молоко, сахар, соль, коньяк, замешивают тесто крепкой консистенции и оставляют его для отлежки на 10–15 минут. После этого тесто

разделывают в тонкие батончики (примерно как карандаш), которые нарезают на мелкие кусочки, рассыпая их по столу, чтобы не слипались. Свиной жир или топленое масло, а можно то и другое пополам, растапливают, доводя до горячего состояния, и в него опускают н большими порциями нарезанные кусочки, которые жарят до золотистого цвета и увеличения в объеме в 2–3 раза, затем шумовкой вылавливая из жира, ссыпают на сито, застланное бумагой. Обжаренные таким образом кусочки теста опускают на 1–2 минуты в кипящий мёд и укладывают горкой на тарелку.

"МЕДОВО-ТВОРОЖНЫЙ ТОРТ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мука пшеничная — 150 гр.
масло сливочное — 100 гр.
сахар — ¼ стакана
яйца (желток) — 1 шт.
НАЧИНКА:
мёд — 100 гр.
творог свежий — 400 гр.
яйца (желтки) — 2 шт.
яйца (белки) — 3 шт.
масло сливочное — 50 гр.
сахарная пудра — 2 столовые ложки
орехи грецкие

Сливочное масло слегка подогреть, затем смешать с сахарным песком, яичным желтком, мукой и хорошо вымесить. Тесто положить в форму для выпечки тортов, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, поместить в духовку и выпекать до полуготовности.

Грецкие орехи очистить и ядра измельчить. Из белков и сахарной пудры взбить крутую пену. Для приготовления начинки творог протереть через дуршлаг, вбить в него два желтка, добавить сливочное масло, мёд и тщательно растереть до получения однородной массы.

Когда корж затвердеет, но останется светлым, не зарумянится, его вынуть и охладить.

На остывший корж наложить начинку, на нее — взбитые белки и сверху посыпать измельченными ядрами грецких орехов. Торт поместить в горячую духовку и допечь до готовности. Через 10–12 минут торт будет готов, его надо вынуть и охладить. Разрезать холодным.

"МЕДОВЫЙ — 1"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 450 гр.
сахар — 150 гр.
яйцо — 1 шт.
молоко — 4 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
масло сливочное — 50 гр.
КРЕМ:
молоко — 250 гр.
сахар — 300 гр.
масло сливочное — 200 гр.
мука — 4 столовые ложки
ванилин
повидло любое кислое
ГЛАЗУРЬ:
сахар (пудра) — 125 гр.
какао — 20 гр.
крахмал — 1 столовая ложка
молоко — 2 столовые ложки

Коржи: размягченное сливочное масло смешать с сахарным песком, затем с яйцом и положить все остальное: соду, мёд, молоко. Подержать смесь на огне при постоянном помешивании до коричневого цвета. Снять с огня и в горячую смесь положить муку. Тщательно перемешать, чтобы не было комочков. Тесто разделить на 4 равные части, каждую часть, пока она горячая, раскатать по размеру противня. Противень посыпать мукой, тесто закатать на скалку и перенести на противень. Выпекать при t — 180–200 °С.

Остывшие коржи прослоить кремом и повидлом.

Крем: половину молока, половину сахара, ванилин размешать и прокипятить до загустения. В кипящую массу влить остальное молоко, размешать с мукой. Вливать постепенно при постоянном помешивании, чтобы не было комочков. Снимите с огня и остудите до температуры парного молока.

В отдельной миске взбить сливочное масло с оставшимся сахарным песком до однородной консистенции. Добавить сюда порциями заварную массу и взбить.

Глазурь: сахарную пудру, какао, крахмал хорошо перемешать, добавить молоко и подержать на огне до полного растворения сахарной пудры (или сахарного песка). Снять с огня, добавить

сливочное масло и горячей глазурью залить верх торта. Глазурь надо готовить, когда торт уже прослоили кремом и повидлом (чередование: корж-крем, корж-повидло, корж-крем, корж-глазурь).

"МЕДОВЫЙ — 2"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 4 стакана
маргарин — 125 гр.
сахар — 1 стакан
яйца — 3 шт.
сода (погашена) — 1 чайная ложка
соль
КРЕМ:
яйца — 3 шт.
сахар — 1 стакан
мука — 2 столовые ложки
молоко — 2 стакана
масло сливочное — 250 гр.

Маргарин растереть с сахаром, добавить яйца и хорошо взбить. Туда же добавить мёд, положить соду и соль. Все поставит на пар, пока масса поднимется шубой, потом постепенно добавить муку. Тесто замесить, разделить на 8 частей и выпечь.

Яйца взбить с сахаром, затем положить муку и все взбить, потом влить холодное молоко, поставить на слабый огонь и все время помешивая проварить. Затем добавить сливочное масло (50 гр.) и немного покипятить, когда остынет еще добавить 150 гр. слив. масла и все вместе взбить. Мазать холодным кремом.

"МЕДОВЫЙ — 3"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 60–80 гр.
сода (погашена) — 1 чайная ложка
мука
КРЕМ:
молоко или сливки — 2.5 стакана

сахар — 1 стакан
крахмал — 2 столовые ложки
масло сливочное — 300 гр.

Тесто: масло, яйца, мёд и сахар размешать на медленном огне до растворения сахара и мёда. Добавить гашеной соды и взбить в пену. Добавить постепенно муку, замешивая тесто как пельменное. Отделяя части, раскатывать тонкие коржи. Сильно помучив тесто, обрезать коржи по шаблону по размеру сковороды. Выпекать на медленном огне 2–3 минуты.

Крем: сварить густой молочный кисель из двух стаканов сливок или молока, сахара и крахмала, растворенного в 0.5 стакана холодных сливок. Остудить, вбить со сливочным маслом.

"МЕДОВЫЙ — 4"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 3 шт.
маргарин — 100 гр.
сахар — 1 столовая ложка
сода — 1 чайная ложка
мука — 2.5 стакана
КРЕМ:
яйца (желтки) — 4 шт.
сахар — 1 столовая ложка
сливки — 1.5 стакана
масло сливочное — 200 гр.
сахар — 1 стакан

Тесто готовиться на паровой бане. Растопить мёд, маргарин. Яйца, сахар, соду взбить и добавить туда же. Всыпать, тщательно перемешивая муку. Выпечь 8 коржей. Остывшие коржи промазать кремом, украсить тертым шоколадом.

Крем: желтки взбить с ложкой сахара, добавить сливки, поставить на огонь, постоянно помешивая. Когда начнет густеть, снять с огня, поставить на холод. Отдельно взбить масло с сахаром. Все перемешать.

"МЕДОВЫЙ — 5"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 0.5 стакана
яйца — 2 шт.

сахар — 1 стакан
мука — 2 стакана
орехи — 0.5 стакана
сметана — 2 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
КРЕМ:
сметана — 0.5 стакана
сахар — 0.5 стакана

Яйца растереть с сахаром, добавить мёд, орехи, сметану, соду загасить уксусом, всыпать муку, замесить тесто, выпечь корж. Остывший корж разрезать на 2 пласта. Нижний корж намазать тоненьким слоем мёда, затем сметанным кремом.

"МЕДОВЫЙ — 6"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 4 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
маргарин — 60 гр.
сода — 1 чайная ложка
КРЕМ 1:
молоко сгущенное — 1 банка
масло сливочное — 200 гр.
КРЕМ 2:
каша манная густая — 2 стакана
масло сливочное — 250 гр.
лимон
сахар
КРЕМ 3:
сахар — ½ стакана
сметана — 500 гр.

Смешать яйца с маслом, сахаром и мёдом. Поставить на паровую баню. Когда мёд и масло разойдутся, добавить соду. Снять с огня, всыпать муку и замесить тесто. Разделить на 6 равных частей, тонко раскатать и выпечь.

Промазать любым кремом.

"МЕДОВЫЙ — 7"

Компоненты:
мёд — 100 гр.

сахар — 250 гр.
крупа манная — 70 гр.
яйца свежие — 3 шт.
орехи грецкие ядра — 50 гр.
корица молотая
гвоздика молотая

Мёд поставить на огонь и нагреть до кипения, но не кипятить. Ядра грецких орехов размолоть.

Отделить желтки от белков. Белки взбить в крутую пену, добавить горячий мёд и взбивать массу до охлаждения. Эту операцию можно проводить с помощью миксера. Миксер включать периодически.

Яичные желтки смешать с 50 гр. сахарного песка (остальные 200 гр. пойдут на приготовление сахарной пудры) и растереть. Затем добавить вспененный мёд, манную крупу, ядра грецких орехов, пряности и хорошо вымесить. Полученную массу выложить в форму для выпечки тортов, предварительно смазанную маслом и посыпанную мукой, и поставить в печь или духовку.

Выпекать при средней температуре примерно 30 минут. Готовый торт теплым вынуть из формы и покрыть сахарной глазурью. Приготовить глазурь как для пряников.

"МЕДОВЫЙ — 8" (Чешское чудо)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовых ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло сливочное (растопленное) — 2 столовых ложки
сода — 2 чайных ложки
мука — 15–17 столовых ложек
КРЕМ:
молоко сгущенное — 1 банка
масло сливочное — 300 гр.

Яйца, сахар, мёд, растопленное сливочное масло, сода — все растереть и поставить на 10 минут в водяную баню. Затем всыпать муку. Сделать 8 коржей и выпекать в духовке.

Крем: сварить банку сгущенки и растереть со сливочным маслом.

"МЕДОВЫЙ — 9"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 150 гр.
мука — 1.5–2 стакана
орехи грецкие — 50 гр.
яйца — 3 шт.
сахар — 2 столовые ложки
цедра тертая — 1–2 столовые ложки
корица — 1 чайная ложка
гвоздика — ¼ чайной ложки
ванилин
КРЕМ:
масло сливочное — 100 гр.
молоко сгущенное — ½ банки
какао-порошок — 2 столовые ложки

Яичные белки взбить в крепкую пену и добавить по капле горячий мёд. Желтки взбить с сахаром отдельно, смешать с ванилином, корицей, гвоздикой и лимонной цедрой. Добавить взбитые белки и постепенно вмешивать муку и орехи. Тесто выложить в форму, смазанную сливочным маслом и присыпанную панировочными сухарями. Выпекать в умеренно жаркой духовке 25–30 минут. Верх и бока торта покрыть масляно-шоколадным кремом или глазурью.

Крем: сливочное масло взбить с половиной банки сгущенки и двумя столовыми ложками какао.

"МЕДОВЫЙ — 10"

Компоненты:
мёд — 2–3 столовые ложки
мука — 3.5 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло или маргарин — 60 гр.
водка — 2 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
КРЕМ: *сметанный*

Готовится на паровой бане, но не пугайтесь это быстро.

На кастрюлю с кипящей водой ставится миска. Сначала ставим туда сахар, мёд, масло. Когда растопиться снять с огня и дать немножко остыть. Потом миску с этим всем ставим снова на паровую баню выбиваем яйца, идёт водка и сода и хорошо размешиваем непрерывно до тех пор пока масса немножко увеличится в объёме. Сразу сыпем 2 стакана муки вымешивая на

паровой бане. Потом снимаем с паровой бани. А оставшиеся 1.5 ст. муки высыпаем на доску и на неё выкладываем горячее тесто. Оставляем, чтобы оно немножко остыло. Потом вымешиваем и раскатываем коржи как можно тоньше (но если получатся не такие уж тонкие — тоже не страшно) и выпекаем. Муки может пойти немножко больше, это уже по ходу дела надо ориентироваться. У меня получается 9 коржей.

Крем: сметана взбитая с сахаром.

"МЕДОВЫЙ — 11"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
маргарин сливочный — 100 гр.
сода — 2 чайные ложки
мука — 3 стакана
КРЕМ:
молоко сгущенное — ½ банки
масло сливочное — 200 гр.
орехи грецкие — 1 стакан
ГЛАЗУРЬ:
сметана — 4 столовые ложки
сахар — 6 столовых ложек
какао-порошок — 2 столовые ложки
масло сливочное — 1 столовая ложка

Яйца растереть с сахаром, добавить мёд (можно уже засахаренный) и размягченный сливочный маргарин, поставить на медленный огонь, довести до кипения, помешивая. Выключить, добавить соду и взбить ложкой в пену, остудить. Добавить муку. Испечь 8 коржей.

Крем: сгущенку смешать с размягченным маслом. Можно добавить молотых грецких, но вкусно и без них. Я еще через слой добавляю в крем какое-нибудь варенье (вишневое и желе красной смородины). Как это ни кажется странным, крема хватает на все слои.

Сверху заливается глазурью (желательно, когда торт остынет).

"МЕДОВЫЙ — 12"

Компоненты:

ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 200 гр.
сахар — 200 гр.
маргарин — 150 гр.
яйца — 3 шт.
сода — 1 чайная ложка
ванилин
КРЕМ:
сметана — 400 гр.
сахар — 100 гр.
орехи дробленые — 0.5 стакана
Выход — 2 кг.

Мёд помещают в алюминиевую кастрюльку, добавляют соду и на малом огне или на водяной бане доводят до кипения. Маргарин, яйца, сахар, муку перемешивают, вносят мёд и вымешивают до получения однородного жидкого теста.

Приготовленное тесто помещают в глубокую форму, застеленную бумагой или смазанную жиром и посыпанную сухарями. Выпекают при температуре 200–220 °С в течении 30–40 минут.

Готовый корж достают из формы, охлаждают и разрезают поперек на две части, последние соединяют половинным количеством сметанного крема.

Поверхность торта смазывают второй половиной крема и равномерно обсыпают дробленными орехами. Если нет орехов, можно обсыпать поверхность крошкой из обрезков выпеченного теста или ананасовой стружкой.

"МЕДОВЫЙ — 13"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 стакан
настойка прополиса — 3 столовых ложки
сахар — 1 стакан
мука — 1 кг.
сода — 1 чайная ложка
яйца — 3 шт.
КРЕМ:
сметана 15–20 % — 1.2 кг.
сахар — 1 стакан
цедра
кофе растворимый

Сначала запастись достаточно экзотической пряностью — спиртовой, коньячной или ромовой настойкой ПРОПОЛИСА, сухой бывает на рынке у пчеловодов как лекарство. Нужно где-то пару столовых ложек на 200 гр. растворителя, дать постоять подольше, закрытому.

Тесто: сахар и мёд растворить на водяной бане. Добавить соду (НЕГАШЕНОЙ), когда масса равномерно побелеет и поднимется снять с водяной бани. Затем тут же добавить настойку прополиса, вбить по 1-му яйца, высыпать 0.5 литра муки, размешать, затем еще на таком же (или большем количестве подбирается экспериментально) муки, на столе, тщательно замесить крутое тесто. Готовность его определяется по бархатистости поверхности и почти полном переставании прилипания к рукам и впитывания муки.

Тесту дать полежать с час в холодильнике, под крышкой. Раскатать из него на тряпке 8-16 тонких коржей, выпечь, горячими обрезать и сложить на ровную поверхность до остывания. Печется очень быстро до золотистого цвета примерно при 200 ˚С, причем процесс поточный — пока один корж печется, следующий раскатывается и успевает немного на тряпке полежать, а ты в это время разминаешь заготовку для третьего.

Когда коржи остынут приготовить сметанный крем из магазинной сметаны, которой дали отвисеться с момента начала выпечки коржей в тряпке над ванной, куда стечет вода, добавленная заботливыми продавцами и/или колхозниками. Больше 20 % жира сметану лучше на брать — есть риск получить масло. Сметану взбить с сахаром и цедрой лимона.

Промазать все коржи, включая верхний кремом, посыпать шоколадом. Можно крем сделать с добавлением растворимого кофе. Дать постоять торту ночь. Утром можно съесть.

"МЕДОВЫЙ — 14"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 4 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
маргарин — 250 гр.
или
сметана — 2 столовые ложки
соль
сода (погашена)
мука

КРЕМ:
сметана — ½ стакана
сахар — ½ стакана
Замесить тесто до густоты сметаны, выпекать на противне.

"МЕДОВЫЙ — 15"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2–3 столовые ложки
яйца — 3 шт.
маргарин сливочный — 150 гр.
сахар — 1 стакан
сода (погашена) — 0.5 чайной ложки
мука — 2 стакана
КРЕМ:
сметана — ½ стакана
сахар — ½ стакана
Маргарин растопить с мёдом, яйца взбить с сахаром, добавить муку, соду. Все перемешать и выпекать.
Готовый торт разрезать на 3 части и промазать кремом.

"МЕДОВЫЙ — 16"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
сода — 2 чайные ложки
мука — 2 стакана
КРЕМ 1:
масло сливочное — 300 гр.
молоко сгущенное — 1 банка
КРЕМ 2:
масло сливочное — 300 гр.
яйцо — 1 шт.
сахар — 1 стакан
молоко — ½ стакана
ликер — 2–3 столовые ложки
Яйца и сахара растереть добела, добавить мёд и соду. Затем массу поставить на слабый огонь (на водяную баню) и довести до кипения, постоянно помешивая, до тех пор пока она не увеличится в объеме вдвое.

Снять с огня, добавить 1 ст. муки, хорошо перемешать, затем добавить еще 1 ст. муки. Выложить тесто на стол, обильно посыпанный мукой и продолжать месить с добавлением муки. Потом раскатать колбаской и разрезать на 6–8 частей (но это по рецепту, у меня обычно получается 12–15 коржей). Раскатать лепешки толщиной не более 2 мм. Выпекать на листе обильно посыпанном мукой 2–3 мин.

Крем 1. Сливочное масло взбить со сгущеным молоком. Или…

Крем 2. Сливочное масло взбить и отставить. Яйцо, сахар и молоко размешать и довести до кипения, остудить и туда добавить взбитое масло и ликер.

"МЕДОВЫЙ — 17"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло — 100 гр.
мука — 2.5–3 стакана
КРЕМ: *сметанный*

Поставить на огонь, постоянно помешивать до закипания. Снять, добавить 2 ч. ложки соды. Поставить на огонь, опять помешивать до закипания. Масса увеличится в 2 раза. Снять и добавить муку. Замесить тесто. Поставить в холод на 40–45 минут. Разделить тесто на 5 частей, выпекать 2–3 мин. каждый корж.

Крем: сметана взбитая с сахаром.

"МЕДОВЫЙ — 18"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 стакан
сахар — 1 стакан
яйца — 4 шт.
мука — 4 стакана
сода — 1 столовая ложка
КРЕМ:
сметана — 700-1000 гр.
сахар — 1 стакан

Все компоненты для теста смешайте и оставьте на 3 дня в

холодильнике (не в морозильнике).

Разделите массу на 3–4 части. Припудривая мукой скалку и стол, раскатайте лепешки толщиной примерно 5 мм. На противень положите промасленную с обеих сторон кальку и выпекайте поочередно каждую лепешку на кальке в хорошо разогретой духовке не более 5 минут.

Сметану и сахарный песок взбейте миксером. Остывшие коржи, в том числе и верхний, смажьте кремом (в крем можно добавить измельченные орехи). Этот торт надо несколько часов выдержать при комнатной температуре, а затем сутки в холодильнике.

"МЕДОВЫЙ — 19"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 3 столовые ложки
сахар — 1 стакан
какао — 1 чайная ложка
яйца — 3 шт.
сода — 2 чайные ложки
масло сливочное — 50 гр.
мука — 3.5 стакана
КРЕМ:
молоко — 500 мл.
мука — 3 столовые ложки
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
масло сливочное — 300 гр.

Все компоненты для тесто, кроме муки, перемешать и поместить на паровую баню, вымешивая ещё 10 минут. Смесь остудить, добавить муку понемногу, вымесить, разделить на 6 частей и поставить на холод. Потом раскатать коржи и выпекать.

Выпекать в горячей духовке, лист не смазывать, посыпать мукой.

Выпекать каждый корж 3–4 минуты. Можно делать коржи без какао, а потом перекладывать белый-темный и т. д.

Крем готовить как обычный заварной, т. е. все кроме масла на водяной бане довести до состояния сметаны, остудить, добавить масло и взбить.

"МЕДОВЫЙ МЕСЯЦ"

Компоненты:

ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
сахар — 1 стакан
яйца — 2 шт.
сливочное масло — 50 гр.
мука — 2.5 стакана
пекарский порошок — 1 чайная ложка.
КРЕМ:
сгущенное молоко — 1 банка
масло сливочное — 300 гр.
орехи — 0.5 стакана
Замесить тесто и выпечь 8 тонких коржей.

Банку сгущенного молока варить 2 часа. Сливочное масло добавлять по столовой ложке в остуженное молоко, одновременно взбивая смесь, в конце взбивания добавить мелко раздробленные орехи.

Прослоить коржи кремом. Верхний корж сначала намазать кремом, затем выложить обжаренными четвертинками грецких орехов, укладывая их плотно друг к другу, заполняя поверхность торта.

"МУЖСКОЙ ИДЕАЛ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
мука — 2 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — 2 стакана
грецкие орехи — 1.5 стакана
коньяк — 2 столовые ложки
сода — 1 чайная ложка
КРЕМ:
масло сливочное — 150 гр.
молоко сгущенное — 1 банка
грецкие орехи — ⅓ стакана

Пару яиц растереть с двумя стаканами сахара. Грецкие орехи пропустить через мясорубку, смешать с сахаром и яйцами. Влить в эту массу чайную ложку соды, гашеную в уксусе. Добавить пару ложек коньяка и мёда. Всыпать муку. Все перемешать до получения пластичной массы. Разделить полученное тесто на три части и испечь коржи.

Крем: банку сгущенного молока взбить со 150 граммами сливочного масла. Добавить ⅓ стакана молотых грецких орехов.

"ОРЕХОВЫЙ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 500 гр.
яйца — 3 шт.
масло растительное — 3 столовые ложки
мука
КРЕМ:
масло сливочное — 300 гр.
сахар — 250 гр.
орехи грецкие — 80 гр.
молоко — 2 стакана

Замесить тесто как на пельмени и испечь 3 коржа. Коржи промазать кремом, верх торта украсить половинкой грецких орехов.

Крем: молоко с сахаром довести до кипения, добавить орехи, пропущенные через мясорубку, остудить, добавить масло, массу взбить.

"ПАЛОЧНЫЙ" (медовый)

Компоненты:
яйца — 3 шт.
молоко — 1 стакан
сода — 1 чайная ложка
мука — 3 стакана
мёд

Замесить крутое тесто, как на лапшу, раскатать лепешки толщиной ½ см, нарезать брусочками. Жарить во фритюре. Готовые палочки залить мёдом, перемешать, завернуть в кальку и придать форму бревна.

"ПОЛЬ РОБСОН"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 стакан
мука — 3 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — ¾ стакана
сода — ½ чайной ложки
КРЕМ:
сметана — 400 гр.

сахар — 150 гр.
орехи

Яйца растереть с сахаром, добавить мёд, муку, соду загасить уксусом. Замесить тесто, выдержать его на холоде 12 часов. Выпечь 4 коржа. Готовые коржи переложить сметанным кремом с орехами. Украсить орехами.

"ПТИЧЬЕ МОЛОКО"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 3 столовые ложки
яйца — 4 шт.
сахар — 1.5 стакана
сода — ½ чайной ложки
КРЕМ:
молоко — 4 стакана
мука — 4 столовые ложки
сахар — 1.5 стакана
масло — 300 гр.
ГЛАЗУРЬ:
сахар — 1 стакан
вода — 70 гр.
масло — 1 столовая ложка
смесь молочная детская — 150 гр.
какао — 4 столовые ложки

Тесто: все смешать и вскипятить. Влить в муку. Тесто разделить на 4 части и в духовку.

Крем: молоко, муку, сахар — вскипятить. Отдельно взбить масло и влить сюда остывшую смесь.

Глазурь: сахар, воду, ложку масла — вскипятить, влить в молочную смесь (была раньше такая советская "Малютка") с какао.

"РЫЖИК — 1" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
масло сливочное — 100 гр.
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
сода (погашена) — 2 чайные ложки
мука

КРЕМ:
масло сливочное — 200 гр.
молоко сгущенное — 1 банка

Тесто: сливочное масло растереть с мёдом, а яйца взбить с сахаром. Смешать все вместе и, помешивая, довести до кипения, в конце добавить соду. Немного остудить. В теплую массу подмешивать муку столько, сколько вберет. Раскатать 12 коржей на фольге. Выпекать в течение 3–5 минут на смазанном маслом противне.

Крем: взбить сливочное масло со сгущенным молоком и промазать коржи.

"РЫЖИК — 2" (медовый)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
маргарин — 100 гр.
мука — 3 стакана
яйца — 2 шт.
сахар — 1 стакан
мёд — 2 столовые ложки
сода — 2 чайные ложки
КРЕМ:
яйца — 3 шт.
сахар — 2 стакана
мука — 1 столовая ложка
молоко — 1 столовая ложка
масло сливочное — 200 гр.

Яйца растереть с сахаром, маргарин натереть на терке, соду загасить уксусом, добавить мёд. Все смешать и подогреть на плите, всыпать муку и замесить тесто. Тесто разделить на 7–8 частей и выпечь коржи. Остывшие коржи промазать кремом. Верх украсить кусочками шоколада.

Крем: желтки взбить со стаканом сахаром, добавить муку, молоко. Все смешать и нагреть, не доводя до кипения. Остудить и взбить с маслом. Белки взбить с сахаром, все смешать.

"СКАЗКА"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
маргарин — 100 гр.

сахар — 1 стакан
мука — 3 стакана
яйца — 2 шт.
сода — 2 чайные ложки
КРЕМ:
масло сливочное — 200 гр.
молоко сгущенное — ½ банки

Растопить маргарин, добавить сахар, мёд, яйца и держать на огне, помешивая, до появления пены. Снять с огня, всыпать соду и муку. Вымесить тесто, разделить на 8 частей и выпекать. Остывшие коржи промазать кремом, верх покрыть глазурью и украсить кремом.

"ТОРТ ИЗ ГРЕЦКИХ ОРЕХОВ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
уксус — 1 столовая ложка
сода — 1 чайная ложка
яйца (желтки) — 3 шт.
сахар — ¾ стакана
орехи грецкие — 35 шт.
мука
КРЕМ:
сметана — 200 гр.
масло сливочное — 100 гр.
сахар — ¾ стакана
какао — 2 столовые ложки
орехи грецкие молотые — 35 шт.

Растереть желток с сахаром и мёдом. Соду погасить уксусом и смешать с этой массой. Ядра орехов порубить ножом или измельчить другим способом. (По моему опыту — лучше порубить и можно немного обжарить, но в тесто добавлять охлажденными). Вымешать все вместе, добавляя муку. Сколько муки — не помню точно, но должна получиться густая масса. Разделите ее на 3 части. В центр смазанной формы положить одну из частей и мокрыми ручками разровнять, покрыв все дно формы, выпечь. С двумя остальными частями поступить так же. Готовый корж, остыв, станет деревянненьким. Так должно быть, не пугайтесь, он потом пропитается кремом.

Сахар растворить в сметане, добавить размягченное масло, взбить, добавляя какао, всыпать орехи, перемешать.

Промазать коржи. Оформление верха — на Ваш вкус.

"ТОРТ СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ" (мёд)

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
масло сливочное — 1 столовая ложка
молоко сгущенное — 1 банка
мука — 1 стакан
сода (погашена) — 0.5 чайной ложки
КРЕМ:
сметана — 400 гр.
сахар — 1 стакан

Тесто вымешать ложкой до густоты сметаны. Разделить на 2 части и выпекать в духовке. Прослоить сметанным кремом.

"ТРУХЛЯВЫЙ ПЕНЬ"

Компоненты:
ТЕСТО:
мёд — 2 столовые ложки
сахар — 1 стакан
яйца — 3 шт.
сода — 1 чайная ложка
уксус — 1 столовая ложка
мука — 3 стакана
КРЕМ:
сметана — 500 гр.
сахар — 4–5 столовые ложки

Мёд растереть с сахаром, добавить яйца и взбить. Затем поставить на огонь и довести до кипения. Остудить, добавить соду, гашенную в уксусе и муку. Размешать, разделить на 8 частей и поставить на 30 мин. на холод. Раскатать тонко и выпечь.

Приготовить сметанный крем.

"ЧАК-ЧАК" (медовый)

Компоненты:
мёд — 300 гр.
яйца — 6 шт.
сахар — 1 стакан
орехи — 0.5 кг.
мука — 2.5 стакана

Замесить тесто как на пельмени, скатать колбаски, нарезать на кусочки. Жарить в большом количестве жира, готовые шарики залить мёдом, добавить орехи и придать массе форму горы, поставить на холод.

"ЧАК-ЧАК" (узбекская кухня)

Компоненты:
мёд — 500–600 гр.
мука — 500 гр.
сахар — 100–150 гр.
сало баранье — 150 гр.
масло топленое — 350 гр.
яйца — 5–6 шт.

В муку разбить яйца и замесить крутое тесто, раскатать его как можно тоньше и нарезать лапшу длиной 4–5 см. Готовую лапшу отряхнуть от муки и обжарить в смеси бараньего сала и хлопкового (топленого) масла. Жареную лапшу разложить на бумаге, чтобы она остыла. Пока лапша остывает, в металлической миске растопить мёд и, помешивая, добавить в него сахарный песок (это делают для того, чтобы чак-чак хорошо затвердел), держать на огне рекомендуется до тех пор, пока не растает сахар, затем смесь мёда и сахара снять с огня и приступить к следующей операции: взять несколько горстей лапши, положить в глубокую миску и, постепенно заливая ее мёдом, перемешивать, добавляя каждый раз немного лапши и мёда. Полученную массу надо быстро переложить в посуду, застеленную пергаментной бумагой, хорошо спрессовать руками (руки предварительно смочить водой) и придать смеси какую-либо форму. Готовое изделие поставить в холодильник или другое прохладное место. Когда масса хорошо затвердеет, украсить ее мелкими разноцветными конфетами или леденцами. Перед подачей на стол нарезать небольшими красивыми кусочками.

КВАС, МЁД, СБИТНИ, КОКТЕЙЛИ, НАПИТКИ

Медовый квас. Квас "Петровский". Кислушка. Кислушка по-башкирски. Кумыс с мёдом. Мёд вишневый. Мёд домашний. Мёд киевский. Мёд клюквеный. Мёд крепкий простой. Мёд легкий. Мёд межгорский. Мёд пряный. Мёд рябиновый. Мёд старосветский. Мёд черемуховый. Медовуха. Сбитень. Сбитень-жженка. Сбитень "Великий Новгород". Горячий сбитень. Малиновый сбитень. Московский сбитень. Медово-дрожжевое молоко. Клюквенный морс. Грог с мёдом. Бальзам "Коляды". Бальзам "Набокский". Вермут "Белый". Вермут "Красный". Медово-рябиновое вино. Пиво из можжевельника. Наливка из можжевельника. Калиновый физ. (английский игристый напиток) Калиновый флип. (североамериканский освежающий напиток) "Высокий полет". "Нежность". Коктейль кисло-молочный. Коктейль медово-апельсиновый. "Медовый". Коктейль медовый "Гоголь-моголь". Коктейль молочно-медовый с лимоном. Коктейль со сливками и мёдом. (Венгерская кухня) "Цитрусовый". Амброзия". Напиток дрожжевой. Напиток "Елочка". Напиток "Золотой закат". Напиток из мёда, моркови и лимона.(Польская кухня) Напитка "Изюминка". Напиток медовый из черной смородины. Напиток "Полночь". Кофе "Ориент". Молочный чай по-шотландски. Пасечный чай по-грузински. Чай-пунш по-китайски. Чай фруктовый.

НАПИТКИ

Издавна на Руси славился легкий и сладкий напиток, главной составной частью которого служил пчелиный мёд.

Для его приготовления возводили специальные постройки — медоварни, где "сытились" меды, приобретая свой вкус и аромат. Одну из таких построек можно увидеть и в наши дни в Москве, в музее-усадьбе "Коломенское". Это один из памятников русского деревянного зодчества и единственная сохранившаяся деревянная постройка того времени. Ей уже более трехсот лет.

Чудесным напитком славянских племен восхищались древнегреческие путешественники, якобы и давшие ему название, сходное по звучанию с его основным исходным продуктом.

Значительно позднее мёд-напиток вызывал не меньшее восхищение и у европейцев, посещавших нашу страну. Нередко в своих путевых заметках они описывали способы его приготовления.

Этот напиток ценится и сейчас за свои вкусовые и питательные свойства. Меды-напитки готовят самые

разнообразные: фруктовые, ягодные, пряные.

Издавна на Украине излюбленным напитком был мёд, приготовленный из натурального пчелиного мёда — его варили с водой и сбраживали. Готовый мёд разливался в бочки и хранился в погребах. На свадьбах мёд был обычным напитком.

"МЕДОВЫЙ КВАС"

Компоненты:
мёд — 500 гр.
изюм — 500 гр.
мука — 100–200 гр.
дрожжи — 25 гр.
вода

На 25-литровый бочонок кладут мёд, изюм. Затем наполняют его кипяченой остуженной водой, добавляя муку, дрожжи и закупоривают. По окончании брожения (через 6–7 дней) получается хороший квас.

"КВАС "ПЕТРОВСКИЙ""

Компоненты:
мёд — 150 гр.
хрен — 70 гр.
квас русский — 3 литра

Хрен натереть на крупной терке и вместе с мёдом положить в квас. Хорошо перемешать до полного растворения мёда и поставить в холодильник. Перед подачей на стол квас процедить.

"ЯБЛОЧНЫЙ КВАС — СИДР"

Компоненты:
яблоки кислые — 1 кг.
вода — 4 литра
мёд — 200 гр.
сахар — 100 гр.
дрожжи — 30 гр.
корица молотая — 1 чайная ложка

Нарезанные тонкими ломтиками яблоки сложить в эмалированную кастрюлю, залить холодной водой и довести до кипения. Снять кастрюлю с огня и дать яблокам настояться 3–4 час. Процедить отвар через марлю, добавить дрожжи, сахар, мёд, корицу и оставить в теплом месте для брожения. Через 2–3

дня квас снова процедить разлить в бутылки с завинчивающимися крышками и поставить на холод. Через 3–4 дня квас готов.

"КИСЛУШКА"

Компоненты:
мёд — 2.5–3 кг.
вода — 10–20 литров
дрожжи

В вод распускают мёд, кладут дрожжи. Полученную сыту сливают в бочонок или бутыль. Последние закупоривают и ставят на время брожения в теплое место. Чем больше выдержан напиток (не менее 1 недели), тем крепче и приятнее он получится.

"КИСЛУШКА ПО-БАШКИРСКИ"

Вымачивают старые, подлежащие замене соты, содержащие мёд и обязательно пергу (в данном случае заменяют дрожжи). По окончании брожения (примерно неделя) напиток готов.

"КУМЫС С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 4 столовые ложки
молоко — 500 мл.
дрожжи пивные — 1 чайная ложка

Пол-литровую бутылку наполняют молоком (коровьим или козьим). Добавляют мёд, пивные дрожжи. Полученную смесь взбалтывают. Бутылку закупоривают пробкой, обвязывают проволокой. Через 4–5 дней напиток готов.

"ВИННЫЙ ИЛИ ПИТЕЙНЫЙ МЁД"

Для приготовления крепкого мёда, употребляемого на многие годы, берут мёд и теплую воду в соотношении 1:2. Если нужно приготовить мёд, употребляемый в течение одного года, то берут мёд и воду в соотношении 1:4 и хорошенько размешивают. Для среднего мёда берут мёд и воду в примерном соотношении 1:3. Яйцо, опущенное в такой рассиропленный водою мёд, должно плавать, выставляя на поверхности верхушку размером с пятнадцатикопеечную монету (дореформенных времен). Итак, рассиропленный водою мёд варят несколько часов на медленном

огне, постоянно снимая пену, пока мёд не станет совершенно чистым. По истечении 3 часов в мёд кладут хмель, вложенный в чистый холстяной мешочек (около 1 кг на бочку напитка), и продолжают варить еще час. Для проверки, сварился ли мёд, в него опускают раскаленный до красна кусок железа. Если оно будет оставаться красным какое-то время, значит, мёд сварился достаточно. Готовность мёда проверяют еще таким способом: мёд наливают в стакан и остужают. Потом в него опускают сырое яйцо. Если оно потонет менее чем наполовину, значит, мёд уварен достаточно. Проверив готовность мёда, в него вливают около стакана (150–200 гр. на бочку) хороших пивных дрожжей, хорошенько размешивают. Затем мёд переливают из котла в бочонок. В течение 4–6 дней происходит брожение. Потом мёд процеживают и разливают по бутылкам, которые закупоривают пробками, обливая их смолою или сургучом, и хранят в песке. Чтобы мёд получился с запахом пряностей, в него во время варки вместе с хмелем в другом холстяном мешочке помещают корицу, гвоздику, мускатный орех, фиалковый корень и т. д., предварительно все измельчив. Часто мёд заправляют еще горчицею.

Медовуха — хмельной или слабохмельной напиток из мёда, разведенного водой.

Сбитень — горячий напиток из разведенного мёда и пряностей.

— Кстати — на Руси раньше "мёд пили". Так я понимаю, крепленый. А как он делался?

— Только не креплёный. "Крепление" — добавление спирта в вино или другой продукт естественного брожения. "Мёд" был именно продуктом естественного брожения: медовуха выдерживалась несколько лет в вощёной дубовой бочке, получалось что-то смахивающее на шампанское. По крайней мере так выходит по книгам.

"МЁД ВИШНЕВЫЙ"

Компоненты:
мёд натуральный — 1 кг.
сок вишневый — 1.5 литра
вода — 2.5 литра
пряности — 5 гр.
дрожжи — 100 гр.
Выход — 5 литров.

Мёд распустить в воде, поставить на огонь и прокипятить 10–

15 минут, снимая пену. Затем снять с огня, дать немного остыть и вылить в бутыль или кадку, добавить вишневый сок, пряности (корица, гвоздика) и дрожжи и поставить на два дня в теплое место для сбраживания. По истечении этого срока емкость с напитком закрыть и поставить в холодное место на 2–3 недели, после чего он готов к употреблению. Напиток следует разлить по бутылкам и закупорить. Хранить в прохладном месте.

"МЁД ДОМАШНИЙ"

Компоненты:
мёд — 4 кг.
вода — 6 литров
хмель — 50 гр.

Мёд разводят водой, дают несколько раз закипеть, добавляют хмель и ставят в прохладное место для брожения. Как только мёд перебродит, его процеживают, разливают по бутылкам и закупоривают.

"МЁД КИЕВСКИЙ"

Компоненты:
мёд — 3 кг.
вода — 6 литров
хмель — 80 гр.
чай — 1 чайная ложка
вода (для эссенции) — 1 стакан

Мёд хорошо размешивают с водой, ставят на плиту и варят 3 часа с момента закипания. После этого в посуду с мёдом кладут хмель, завязанный в мешочек из редкого полотна вместе с камешком, чтобы хмель не всплывал. Мёд с хмелем варят еще 1 час и доливают посуду кипятком до начального уровня. После доливания дают еще раз закипеть, снимают с огня и накрывают полотном. В теплом виде мёд процеживают сквозь редкое полотно в посуду, размер которой давал бы возможность оставить незаполненной одну пятую часть ее объема, и ставят в теплое место (температура 20–22 °С).

Через три недели проверяют состояние брожения мёда: если по шуму в посуде слышно, что мёд продолжает бродить, его оставляют стоять далее, а если не бродит и вместе с запахом мёда ощущается крепость, в него вливают чайную эссенцию, приготовленную из хорошего чая и стакана кипятка, и осторожно процеживают. Процеженный мёд разливают по бутылкам,

закупориваают и пьют не раньше, чем через полгода. Чем дольше стоит мёд, тем он становится лучше.

"МЁД КЛЮКВЕННЫЙ"

Компоненты:
мёд натуральный — 1 кг.
сок клюквенный — 1 литр
вода — 2.5–3 литра
пряности — 5 гр.
дрожжи — 100 гр.
Выход — 5 литров.

К меду доливают воду, кипятят, снимая пену, выливают в бутыль или кадку, добавляют клюквенный сок, корицу, гвоздику, дрожжи и ставят для брожения на два дня. Затем бутыли закрывают, выдерживают на холоде около трех недель, разливают в бутылки и закупоривают. Хранить в горизонтальном положении.

"МЁД КРЕПКИЙ ПРОСТОЙ"

Развести 12 вёдрами воды 1,5 пуда мёда или хорошей патоки, поставить кипятить и как можно аккуратнее снимать пену. Когда выкипит половина, тогда снять с огня и дать остыть, потом перелить в кадку, стенки которой надо вымазать ржаным кислым тестом (это делается для брожения) или налить в кадку 3 бутылки жидких дрожжей, затем опустить в мешке 6 золотников гвоздики, 15 зол. корицы, 4.5 зол. имбиря 3 зол. кардамона и 1.5 зол. английского перца. Когда мёд перебродит, плотно закупорить, поставить в погреб и не ранее, как через 6 месяцев разливать в бутылки и опять закупоривать.

"МЁД ЛЕГКИЙ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
вода — 5 литров
сок малиновый (любой) — 1 стакан
хлеб белый — 100 гр.
дрожжи жидкие — 50 гр.

Лёгкие меды — медовухи — готовятся быстрее.

Мёд с водой варить минут 20, снимая пену. Профильтровать через плотную ткань в эмалированную посуду, охладить до

температуры парного молока, добавить белый хлеб, дрожжи, оставить бродить в тёплом месте, снимая пену. По окончании брожения (пена пропадает) хлеб — удалить, влить сок, смесь перелить в бочонок и плотно закупорить, перенести в холодное место (2–4 °С!) и оставить на 12 дней. Потом мёд сцедить в бутылки, осмолить их и хранить на холоде.

Естественно, в наших условиях прямой резон заменить бочонок на батарею пластиковых бутылей.

"МЁД МЕЖГОРСКИЙ"

Компоненты: мёд — 1.5 кг. вода — 6 литров яйца (белок) — 1 шт. дрожжи — 1 столовая ложка гвоздика — 2–3 зерна имбирь — 0.5 гр. орех мускатный — 0.5 гр. корица — 0.5 гр.

Хорошо перемешивают мёд, воду и яичный белок, варят 1 час на малом огне. В начале варения добавляют имбирь, мускатный орех, гвоздику и корицу. Когда мёд уварится на одну четверть, а также всплывут добавленные в него специи, и мёд станет прозрачным, его снимают с огня и охлаждают. После этого мёд процеживают, переливают в бочонок, вливают свежие пивные дрожжи, накрывают густой толстой тканью и помещают в теплое место для брожения. Когда мёд перебродит, бочонок тщательно закупоривают, выносят в холодное место и выдерживают там 7 месяцев, а потом разливают по бутылкам, закупоривают и хранят в холодном месте.

"МЁД ПРЯНЫЙ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
вода — 3.5–4 литра
дрожжи — 100 гр.
пряности — 10–15 гр.
Выход — 5 литров.

Мёд залить водой, поставить на огонь и прокипятить, все время помешивая и снимая пену. Затем, не снимая с огня, добавить пряности (перец, имбирь, кардамон, корица) и вновь прокипятить 5–7 минут, после чего снять с огня и охладить. В охлажденную до температуры парного молока (26–30 °С) смесь добавить дрожжи и поставить для брожения в теплое место на 12–14 часов. После этого напиток разлить в бутылки, закупорить и поставить на холод для созревания. Через 2–3 недели он готов к употреблению.

"МЁД РЯБИНОВЫЙ"

Компоненты:
ВАРИАНТ 1:
мёд — 1.5 кг.
рябина красная — 1.5 кг.
малина побеги — 500 гр.
дрожжи — 150 гр.
пряности — 10 гр.
вода — 10 литров
ВАРИАНТ 2:
мёд — 2 кг.
рябина — 1.5 кг.
яблоки кислые — 600–700 гр.
дрожжи — 150 гр.
пряности — 10 гр.
вода — 10 литров
Выход — 10 литров.

Ягоды рябины красной (или Невежинской) брать после первых заморозков. Молодые побеги малины нарубить длиной 2–2.5 см. Яблоки (кислых сортов, например Антоновских) вымыть и разрезать на небольшие кусочки. Рябину перебрать, хорошо вымыть, размять деревянным пестиком, выложить в эмалированную кастрюлю, туда же положить и нарубленные побеги малины или нарезанные яблоки, залить водой, поставить на огонь и варить до тех пор, пока ягоды не разварятся. Затем процедить, добавить мёд п пряности (имбирь, кардамон, корица), вновь поставить на огонь и прокипятить, снимая пену, еще 7-10 минут. Далее снять с огня, дать немного остыть и вылить в бутыль или кадку с водой, добавить дрожжи и поставить в теплое место для сбраживания. Через два дня напиток поставить в холодное место на 2–3 недели для дальнейшего созревания. Готовый — разлить в бутылки и закупорить. Хранить в холодном месте.

"МЁД СТАРОСВЕТСКИЙ"

Компоненты:
мёд — 8 кг.
вода — 18 литров
дрожжи пивные — 1–2 столовые ложки
булка — 1 шт.
хмель — 1 чайная ложка
кардамон — 4 гр.

гвоздика — 1.5 гр.

Мёд хорошо перемешивают с водой и кипятят на малом огне, пока жидкость не уварится наполовину. Снимают с огня, охлаждают, кладут в него намоченную в пивных дрожжах городскую булку, предварительно удалив с нее корочку, добавляют хмель и оставляют для брожения. Если мёд бродит не очень интенсивно, добавляют еще дрожжи. Через 1 час после того, как мёд начнет бродить, вынимают булку, процеживают и переливают его в крепкий бочонок. Туда же добавляют завязанные в редкое полотно кардамон и гвоздику, бочонок крепко забивают и ставят на 12 суток в холодное место (на лед, в холодильную камеру). После этого мёд разливают по бутылкам, закупоривают, засмаливают и хранят в холодном месте.

"МЁД ЧЕРЕМУХОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
черёмуха ягоды — 1 кг.
дрожжи — 100 гр.
вода — 4 литра
сахар ванильный — 1 пакетик
кислота лимонная
Выход — 5 литров.

Ягоды черемухи вымыть, размять, перемешать с мёдом, залить водой и поставить на огонь. Кипятить минут 15, снимая пену. Далее снять с огня, немного; охладить, затем процедить в бутыль или кадку, добавив туда дрожжи, по вкусу лимонную кислоту (при желании и ванильный сахар) и поставить в теплое место для брожения. На третий-четвертый день напиток выставить на холод для дальнейшего созревания. Через 2–3 недели он готов к употреблению. Если мёд предназначен для хранения, его следует разлить в бутылки и закупорить. Хранить в холодном месте.

"МЕДОВУХА"

Компоненты:
мёд — 500 гр.
сахар — 500 гр.
дрожжи — 100 гр.
вода — 4 литра

Сахар и половину мёда развести водой, прокипятить,

помешивая и снимая пену, в течение 10–15 мин. Охладить до температуры 25–30 градусов. Затем добавить предварительно разведенные в той же жидкости дрожжи, размешать и поставить в теплое место для брожения. Через 2–3 дня процедить, перенести в холодное место и выдержать в течении 3–4 недель.

После этого еще раз процедить, добавить оставшийся мёд, полностью растворив его. Медовуха обладает прекрасным вкусовыми качествами и ароматом, но длительному хранению не подлежит.

СБИТНИ

"СБИТЕНЬ — 1"

Компоненты:
ВАРИАНТ 1:
мёд — 150 гр.
сахар — 150 гр.
лист лавра — 2 шт.
гвоздика — 5 гр.
корица — 5 гр.
имбирь — 5 гр.
кардамон — 5 гр.
ВАРИАНТ 2:
мёд — 100 гр.
сахар — 50 гр.
корица — 0.3 гр.
гвоздика — 0.2 гр.
мята — 0.2 гр.
хмель — 3 гр.

Для приготовления сбитня в кипящей воде растворяют мёд и сахар (?), кладут лавровый лист, корицу, гвоздику, имбирь, кардамон, мускатный орех и другие пряности и кипятят 10–15 минут, дают настояться и процеживают. Иногда при изготовления сбитня мёд заменяют патокой.

"СБИТЕНЬ — 2"

Компоненты:
мёд — 150 гр.
вода — 1.5–2 литра
сахар — 100 гр.
перец черный — 5–6 шт.

гвоздика — 2 зерна
трава зверобой сухая — 2–3 чайные ложки
мята — 2 чайные ложки
корица — 1 чайная ложка
имбирь порошок — 0.25 чайной ложки

Мёд прокипятить в сотейнике, разведя 1 стаканом воды, снять пену. Отдельно прокипятить сахар, разведя 1 стаканом воды. Соединить обе части, проварить вместе в однородную массу так, чтобы выпарилось побольше воды (на медл. огне, не допуская закипания). В остальной воде отварить пряности в теч. 15–20 минут в закрытом сосуде, дать настояться еще 10 минут, затем процедить, добавить медово-сахарную смесь и подогреть, не доводя до кипения.

Пить только в горячем виде.

"СБИТЕНЬ-ЖЖЕНКА"

Компоненты:
мёд — 6 столовых ложек
вода — 4 стакана
жженка (сахар) — 1 столовая ложка
лист лавра
тмин
корица

Чтобы получить жженку, сахар в ложке нагреваем над слабым огнем, пока не образуется темно-коричневый сироп.

Мёд растворяем в воде и кипятим 20–25 мин. Затем добавляем пряности и кипятим еще 5 мин. Полученную смесь процеживаем через марлю и добавляем для цвета жженку. Подаем горячим.

"СБИТЕНЬ "ВЕЛИКИЙ НОВГОРОД""

Компоненты:
мёд — 1 кг.
вода (кипяток) — 4 литра
хмель — 20 гр.
корица — 1 палочка

Мёд растворяем в кипятке, добавляем хмель и пряности. Кипятим на медленном огне 2–3 ч, процеживаем и охлаждаем. Подаем с кусочками льда.

"ГОРЯЧИЙ СБИТЕНЬ"

Компоненты:
мёд — 0.5 стакана
сахар — 0.5 стакана
вода горячая — 1 литр
лист лавра — 1 шт.
гвоздика
имбирь
кардамон
корица

Распустить в горячей воде мёд, добавить сахар, пряности, поставить на огонь и прокипятить 10–15 мин. Подавать сбитень горячим.

"МАЛИНОВЫЙ СБИТЕНЬ"

Компоненты:
мёд — 250 гр.
сок малиновый — 1 стакан
вода — 1 литр
дрожжи жидкие — 1–1.5 столовой ложки

Мёд распустить в горячей воде, добавить малиновый сок, поставить на огонь и кипятить 1.5–2 часа, время от времени помешивая. Пену, образующуюся при кипячении, снимать. Затем снять с огня, охладить до температуры парного молока (24–26 °С), добавить дрожжи и поставить в тепло на 8-12 ч.

После этого слить в хорошо пропаренный и чисто вымытый бочонок, закупорить и поставить на ледник. Через месяц сбитень готов. Напиток разлить в бутылки. которые следует хранить в горизонтальном положении. Этот сбитень пьют холодным.

"МОСКОВСКИЙ СБИТЕНЬ"

Компоненты: мёд — 500 гр. вода — 2 литров патока белая — 750 гр. пряности

В кипящую воду кладем мёд, растворяем его полностью, патоку, а затем различные пряности: хмель, мятный лист, кусочки корицы, гвоздику. Кипятим полчаса, затем процеживаем и подаем сбитень горячим.

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

"ГРОГ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 20 гр.
коньяк — 75 гр.
лимон — 1/10 шт.
1 порция.

В подогретый стакан положить мёд, влить коньяк п долить кипятком. После этого в напиток положить ломтик лимона и подать.

"БАЛЬЗАМ "КОЛЯДЫ""

Компоненты:
мёд — 50 гр.
водка — 2 бутылки
можжевельник ягоды — 10 шт.
ромашка полевая — 1 чайная ложка
омела белая — 1 чайная ложка
аир корень — 1 чайная ложка
шалфей — 1 чайная ложка
яблоки сушеные — 1 чайная ложка
цедра лимонная — 1 чайная ложка
чабрец — 1 чайная ложка

Смесь трав смолоть, засыпать в бутыль, добавить ягоды можжевельника и залить бутылкой водки. Бутыль плотно закрыть и настаивать в теплом месте в течение 2 месяцев. Затем в большей емкости соединить мёд и вторую бутылку водки, процедить туда через воронку с фильтром из марли настой трав. Мязгу из трав залить полстаканом воды, прокипятить, остудить и через марлю вылить в бутыль с бальзамом.

Бальзам настаивается несколько месяцев. Открывают его на коляды (Рождество), добавляют в чай, безалкогольные напитки (компот, квас и др.).

"БАЛЬЗАМ "НАЛИБОКСКИЙ""

Компоненты:
мёд — 50 гр.
прополис — 10 гр.
водка — 2 бутылки
чернослив сушеный — 50 гр.
шиповник — 25 гр.
зверобой — ½ чайной ложки
липовый цвет — ½ чайной ложки

полынь — ½ чайной ложки
мята — ½ чайной ложки
сосновые почки — ½ чайной ложки
корень дубовки — ½ чайной ложки
гвоздика
кориандр
ванильный сахар

Чернослив отделить от косточек, мелко нарезать. Шиповник, остальные травы и пряности смолоть, соединить с черносливом и залить стаканом водки. Посуду плотно закупорить и поставить в теплое темное место на месяц, чтобы получилась сильная вытяжка. В остальную водку добавить мёд и прополис, чайную ложку ванильного сахара и тоже выдержать месяц. Затем настоянную на травах водку процедить через марлю, а мязгу их трав залить полстаканом воды, довести до кипения, дать отстояться и вылить через ситечко с марлей в бутыль с основным бальзамом. Туда же влить и травяной настой. Бутыль хорошо закупорить и поставить в прохладное место на 1–2 месяца.

"ВЕРМУТ БЕЛЫЙ"

Компоненты:
мёд — 800 гр.
виноматериал яблочный — 8 литров
рябина дикая — 2 литра
настой трав — 1 чайная ложка

"ВЕРМУТ КРАСНЫЙ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
виноматериал клюквенный — 3 литра
виноматериал черничный — 8 литров
настой трав — 1 чайная ложка

"МЕДОВО-РЯБИНОВОЕ ВИНО"

(типа десертного)
Компоненты:
мёд — 1 кг.
виноматериал рябиновый — 7 литров
виноматериал яблочный — 2 литра

"ПИВО ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
можжевельник ягоды — 200 гр.
вода — 2 литра
дрожжи — 25 гр.

Свежие ягоды можжевельника варить в воде 30 мин, процедить и охладить до комнатной температуры, добавить мёд и дрожжи, размешать и поставить для брожения. Когда дрожжи поднимутся наверх, снова размешать и разлить в бутылки. Закрыть бутылки пробками и оставить на 3–5 дней в прохладном месте.

"НАЛИВКА ИЗ МОЖЖЕВЕЛЬНИКА"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
можжевельник ягоды свеж. — 10 гр.
можжевельник ягоды сух. — 5–6 гр.
водка — 1 литр

Ягоды можжевельника варить 15 мин в небольшом количестве воды. Отвар отделить от ягод, добавить в него мёд, смешать с водкой и оставить на 5-10 дней.

БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

"КАЛИНОВЫЙ ФИЗ"

(английский игристый напиток)
Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
сок калиновый — 2 столовые ложки
лимон — 1 шт.
яйца (белок) — 1 шт.
вода газированная — ½ стакана
лёд — 2 кубика
1 порция.

Физ — английский напиток, основной частью которого является газированная вода. Подается всегда сильно охлажденным.

В смеситель положить лед, затем выбить белок, влить калиновый сок, выжать сок из лимона, добавить мёд и смешивать

в течение двух минут, чтобы смесь хорошо вспенилась.

Далее процедить в высокий стакан или бокал, долить газированной воды и сразу же подать.

"КАЛИНОВЫЙ ФЛИП"

(североамериканский освежающий напиток)

Компоненты:

мёд — 1 столовая ложка
сок калиновый — 1 столовая ложка
яйцо (желток) — 1 шт.
молоко холодное — ½ стакана
сливки взбитые — 10 гр.
лёд — 1 кубик
1 порция.

Выбить в смеситель желток, добавить мёд, калиновый сок, молоко, пищевой лед и смешать в течение двух минут. Дольше смешивать не следует, потому что флип может стать водянистым и потерять свой вкус.

Флип можно приготовить и в миксере. Время смешивания — 40–45 секунд.

Напиток процедить в бокал или стакан и сверху положить взбитые сливки.

"МЕДОВО-ДРОЖЖЕВОЕ МОЛОКО"

Компоненты:

мёд (свежий) — 300 гр.
дрожжи пекарские — 1 кг.
сахарная пудра — 2 стакана
мука — 200 гр.
масло сливочное — 200 гр.
вода

Муку лучше взять ржаную с отрубями, а мёд незакристаллизовавшийся и лучше всего гречишный.

Медово-дрожжевое молоко полноценно по аминокислотному составу белков, богато моносахаридами, витаминами, минеральными веществами, микроэлементами и т. д. Особенно оно полезно людям пожилого возраста, так как благотворно влияет на сердечно-сосудистую, нервную системы и желудочно-кишечный тракт.

Медово-дрожжевое молоко можно приготовить, следующим образом. В эмалированную кастрюлю положить дрожжи и

энергично растереть их с сахарной. пудрой до получения однородной массы, затем добавить 1 л. воды и варить 2 часа. Полученную сахарно-дрожжевую пасту развести 2.6 л воды, снова кипятить 18–20 минут, затем перелить в кипящую пасту, состоящую из муки и сливочного масла. К процеженному и еще теплому дрожжевому молоку добавить мёд и снова тщательно размешивать до получения однородной массы. Хранить его следует в холодильнике, принимать в теплом (комнатной температуры) виде по 2 столовые ложки 2–3 раза в день.

"КЛЮКВЕННЫЙ МОРС"

Компоненты:
мёд — 75 гр.
клюква — 125 гр.
вода — 800 гр.

Клюкву перебрать, промыть, размять деревянной ложкой или пестиком в неокисляющейся (эмалированной, стеклянной) посуде. Отжать через марлю сок и поставить на холод. Отжимки залить горячей водой, прокипятить 5-10 минут, процедить. Процеженный отвар смешать с отжатым соком, добавить мёд, размешать и охладить.

"ВЫСОКИЙ ПОЛЕТ"

Компоненты:
мёд — ½ столовой ложки
сок апельсина — 125 мл.
молоко — 125 мл.
хлопья овсяные — 1 чайная ложка

Смешать миксером в высоком стакане.

"НЕЖНОСТЬ"

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
банан — 1 шт.
сок лимона — ½ шт.
зерна пшеничные — 1 столовая ложка
корица

Измельчить банан и взбить его с мёдом, соком половины лимона и пшеничными зеренами. Добавить корицы (на кончике ножа).

"КОКТЕЙЛЬ КИСЛО-МОЛОЧНЫЙ"

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
кефир или простокваша — ¾ стакана

Мёд смешать с предварительно охлажденной простоквашей или кефиром, взбить и перелить в бокал. Готовится перед употреблением.

"КОКТЕЙЛЬ МЕДОВО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — 3 столовых ложки
сок апельсина — 1 столовая ложка
яйцо — ½ яйца
молоко — 1 стакан

Яйцо смешать с мёдом, добавить апельсиновый сок. Все вылить в охлажденное молоко, смешать и взбить. Коктейль подается в конусных бокалах с соломинкой.

"МЕДОВЫЙ — 1"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
молоко — 1 стакан
сок лимона — 1 чайная ложка

Хорошо взбить в миксере молоко и мёд, предварительно растертый с лимонным соком.

"МЕДОВЫЙ — 2"

Компоненты:
мёд жидкий — 4 чайные ложки
яйца — 2 шт.
молоко — 1.5 стакана
апельсин — 2 дольки
корица
лёд

В высокую посуду влить молоко, яйца и жидкий мёд. Размешать недолго, но энергично. Напиток разлить в бокалы со льдом и украсить щепоткой корицы и 2 дольками апельсина.

"КОКТЕЙЛЬ МЕДОВЫЙ "ГОГОЛЬ-МОГОЛЬ""

Компоненты:
мёд — 6 столовых ложек
молоко — 2 стакана
сок апельсина — 100 гр.
коньяк — 60 гр.
яйцо — 1 шт.
3–4 порции.

Яйцо взбить в густую массу, добавить соль по вкусу. В холодное молоко ввести взбитое яйцо, мёд, влить коньяк и апельсиновый сок. Коктейль подать в конусных бокалах с соломинкой.

"КОКТЕЙЛЬ МОЛОЧНО-МЕДОВЫЙ С ЛИМОНОМ"

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
молоко — 1 стакан
сок лимона — 1 чайная ложка

Мёд хорошо перемешать с лимонным соком, вылить смесь в охлажденное молоко и хорошо взбить.

"КОКТЕЙЛЬ СО СЛИВКАМИ И МЕДОМ"

(из венгерской кухни)
Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
сливки — 4 столовые ложки
коньяк — 2 рюмки
лёд

Заполнить четверть стакана мелко наколотым кристаллизованным льдом, полить мёдом, влить коньяк и добавить свежие сливки. Все компоненты тщательно взболтать, после чего продукт готов к употреблению.

"ЦИТРУСОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — 100 гр.
яйцо — 1 шт.
сок лимона — ½ стакана
сок апельсина — ½ стакана

Все хорошо взбить в миксере. Подавать с кусочками льда.

"АМБРОЗИЯ"

Компоненты:
мёд — 25 гр.
клюква — 25 гр.
вода — 1 литр
полынь сушеная — 5 гр.

Полынь отварить в 1 стакане воды, охладить, отвар процедить, растворить в нем мёд, добавить сок клюквы и остальную воду, перемешать, оставить на 2 ч. Подавать в холодном виде.

"НАПИТОК ДРОЖЖЕВОЙ"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
сахар — 50 гр.
вода — 1 литр
дрожжи — 150–200 гр.
хлеб ржаной — 150 гр.
цедра лимона — ½ шт.

Ржаной хлеб нарезать тонкими кусочками, высушить на противне в духовке. Сухари залить кипятком, дать настояться в течение 4 часов и процедить через сито. Слегка подогреть настой, положить в него дрожжи и лимонную цедру, вымыв предварительно лимон. Поставить в теплое место (около батареи, у плиты) для брожения на 6–8 часов, после этого убрать в холодильник. При подаче к столу в напиток добавлять сахар и мёд.

"НАПИТОК "ЕЛОЧКА""

Компоненты:
мёд — 1–2 столовые ложки
сахар — 2 столовые ложки
основания игл хвои — 300 гр.
сироп или варенье — 2 чайные ложки
вода — 1 литр
цедра лимона
мороженое

Основания игл хвои (сосны или ели) промыть, немного просушить полотенцем и тщательно растереть в ступке с сахаром. Поместить все в эмалированную кастрюлю, добавить лимонную

цедру и залить кипящей водой. Через час после настаивания слить настой через дуршлаг, добавить мёд и сироп или варенье, все перемешать, перелить в стеклянную посуду и поставить в холодильник для охлаждения и отстаивания. Для подачи на стол следует использовать верхний прозрачный слой настоя. Разлить его по бокалам и добавить по одной ложке мороженого. Пить этот напиток лучше через соломинку.

"НАПИТОК "ЗОЛОТОЙ ЗАКАТ""

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
сок апельсина — ¼ стакана
молоко — ¾ стакана
1 порция.

Мёд растворить в молоке и охладить. Затем молоко с мёдом влить в апельсиновый сок и полученную смесь взбить венчиком до образования однородной массы. Напиток можно приготовить и с помощью миксера. Подавать напиток хорошо охлажденным.

"НАПИТОК ИЗ МЕДА, МОРКОВИ И ЛИМОНА"

(из польской кухни)
Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
морковь — 1 кг.
вода — 1.5 стакана
сок лимона — 1 шт.
соль
укроп
зелень

Морковь тщательно очистить щеткой и натереть на мелкой терке, отжать сок, размешать с охлажденной кипяченой водой, приправить по вкусу солью, соком лимона и мёдом. К готовому напитку добавить мелко нарубленную зелень укропа.

"НАПИТОК "ИЗЮМИНКА""

Компоненты:
мёд — 1 столовая ложка
изюм — 800 гр.
сок лимона — 1 шт.
вода — 3 литра

цедра лимона

Промытый изюм залить водой, добавить лимонную цедру, все проварить в течение 20–25 минут, затем отвар процедить, а в готовый напиток добавить сок лимона и мёд. Подавать к столу в охлажденном виде. Изюм можно использовать для приготовления других блюд.

"НАПИТОК МЕДОВЫЙ ИЗ ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ"

Компоненты:

мёд — 5 столовых ложек
смородина черная — 600 гр.
вода газированная — 12 стаканов
лёд

Черную смородину вымыть, процедить, удалить стебельки, протереть сквозь сито и смешать с мёдом. Подавать в небольших стаканчиках, добавив газированную воду и положив в каждый стаканчик по кусочку пищевого льда.

"НАПИТОК "ПОЛНОЧЬ""

Компоненты:

мёд — 3 столовые ложки
калина ягоды — 250 гр.
сахар — ½ стакана
вода газиров. или минерал. — 1 бутылка (0.5 литра)
лёд
4 порции.

Спелые ягоды калины, собранные после первых морозов, отделить от веточек, перебрать, хорошо промыть, засыпать сахарным песком и поставить в прохладное место на 6–8 часов. В течение этого времени должен обильно выделиться сок, который надо отжать и смешать с мёдом.

Затем сок налить в кувшин и прилить газированную воду. Соотношение сока и воды можно изменять по вкусу, оптимальным считается одна треть к двум третям. Подавать со льдом.

ЧАЙ И КОФЕ

"КОФЕ "ОРИЕНТ""

Компоненты:

мёд — 3 столовые ложки
кофе — 8 чайных ложек
вода — 300 мл.

Воду и мёд смешать в кофейничке, поставить на огонь и вскипятить. Добавить кофе и мешая довести до кипения. Разлить в 4 чашечки.

"МОЛОЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ШОТЛАНДСКИ"

Компоненты:
мёд или сахар — 1 чайная ложка
молоко горячее — 0.5 стакана
чай — 2 чайные ложки
яйцо (желток) — 1 шт.

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с мёдом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

"ПАСЕЧНЫЙ ЧАЙ ПО-ГРУЗИНСКИ"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
чай крепкий — 3 стакана
водка — 1 рюмка

Чай, мёд и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

"ЧАЙ-ПУНШ ПО-КИТАЙСКИ"

Компоненты:
мёд — 150 гр.
вода горячая — 500 мл.
коньяк — 250 мл.
ром — 250 мл.
сок лимонов — 2.5 шт.
сок апельсинов — 2 шт.
чай — 2 столовые ложки

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавив корку с 0.5 лимона и 0.5 апельсина. Через несколько часов смесь процедить и влить горячий крепкий чай. Затем добавить мёд и ром. Рекомендуется в небольших количествах.

"ЧАЙ ФРУКТОВЫЙ"

Компоненты:
мёд — 0.5 стакана
вода — 1.5 стакана
сок фруктовый — 2.5 стакана
чай крепкий — 2 стакана
сок лимона — 2 шт.
апельсин — 1 шт.
гвоздика — 6 шт.
корица — 1 кусочек
соль

Залить водой мёд, корицу и гвоздику и варить 5 мин, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

ФРУКТЫ, ОВОЩИ, ЯГОДЫ С МЕДОМ

Айва в мёде. Брусничное варенье. Варенье ассорти на меду. Варенье из рябины. Калина в меду. Мармелад из крыжовника. Смородина черная с мёдом. Повидло из тыквы. Фрукты, консервированные в меду. Яблоки, моченые в медовой воде. Калина паренная с мёдом. Морковь тертая со сметаной и мёдом. Огурцы свежие с мёдом. Салат с мёдом. (Индийская кухня) Ягоды со "снежком". Взбитые яблоки. Пастила яблочная с мёдом. Яблоки в меду. Яблоки с мёдом и овсяными хлопьями. Яблоки со сметаной и мёдом.

ВАРЕНЬЕ НА МЕДУ

Без воды кипятят мёд. Затем засыпают ягоды или фрукты и варят так же, как варенье на сахарном сиропе. Некислые ягоды и фрукты кладут в мёд в соотношении один к одному. Кислые ягоды и фрукты (клюква, рябина, алыча) требуют мёда в полтора раза больше.

Варенье, приготовленное на меду, может закиснуть. Поэтому надолго его оставлять не стоит.

"АЙВА В МЕДЕ"

Плоды айвы ароматны, приятны на вкус, но очень терпкие, вяжущие. В сочетании с пчелиным мёдом айва приобретает особенно приятный вкус и аромат. Плоды надо очистить от кожицы, разрезать, удалить сердцевину, нарезать дольками, положить в кастрюлю, залить холодной водой так, чтобы она покрыла айву, и варить до тех пор, пока дольки не станут мягкими. Затем дольки айвы вынуть, а отвар процедить. В таз для варки варенья положить мёд из расчета 2 кг на килограмм айвы, влить 1–1.5 стакана отвара, полученного при варке айвы, и приготовить сироп. В кипящий сироп засыпать подготовленные дольки айвы и варить на слабом огне до тех пор, пока дольки не станут прозрачными.

"БРУСНИЧНОЕ ВАРЕНЬЕ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
брусника — 1 кг.

гвоздика — 3 зерна
корица
Все это варят на малом огне до готовности.

В нашей стране был обычай — после парной бани пить чай с брусничным вареньем. Это варенье — также хорошая приправа к мясным блюдам, особенно к жареной птице.

"ВАРЕНЬЕ АССОРТИ НА МЕДУ"

Компоненты:
мёд — 3 кг.
клюква — 1 кг.
яблоки — 1 кг.
орехи грецкие — 1 стакан

Клюкву перебрать, промыть, положить в кастрюлю, в нее же влить полстакана воды и варить под крышкой до тех пор, пока ягоды не станут мягкими. Сваренную клюкву размять и протереть через волосяное сито. В эмалированную посуду положить мёд, вскипятить его, опустить в него протертую клюкву, очищенные от сердцевины и нарезанные дольками яблоки, очищенные грецкие орехи и варить около часа.

"ВАРЕНЬЕ ИЗ РЯБИНЫ"

Компоненты:
мёд — 450 гр.
рябина — 500 гр.
сахар — 300 гр.

Желательно 50 гр. сахара заменить картофельной мукой, патокой.

Ягоды, собранные после первых заморозков, перебрать, удалить плодоножки, тщательно вымыть, после чего на 5–7 минут погрузить в горячую воду (чтобы они стали мягкими). Подготовленные таким образом ягоды залить горячим сиропом и оставить на час, затем довести до кипения и варить на малом огне до легкого загустения. Снять с огня, чтобы в течение 6–7 часов ягода хорошо пропиталась сиропом. После этого начать повторную варку с добавлением в сироп небольшого количества патоки, которая предохраняет варенье от засахаривания.

Когда сироп уже полностью загустеет, варенье готово. Хранят его в стеклянных банках.

"КАЛИНА В МЕДУ"

Ягоды калины, не отделяя, осторожно и хорошо промыть и выложить в дуршлаг, чтобы обсохли.

Мёд, лучше жидкий, поместить в кастрюлю, поставить на огонь и подогреть почти до кипения. Веточки с ягодами калины обмакнуть в мёд, дать стечь излишкам и подсушить. Ягоды в таком виде могут храниться длительное время.

"МАРМЕЛАД ИЗ КРЫЖОВНИКА"

Зрелые, тщательно промытые ягоды (1 кг) поместить в кастрюлю, залить стаканом воды и варить на малом огне, растирая их деревянной ложкой. Затем массу пропустить через сито, после этого на 100 гр. пюре взять 600 гр. мёда, смешать и варить до загустения. Готовый мармелад хранить в закрытых банках в прохладном месте.

"ПОВИДЛО ИЗ ТЫКВЫ"

Компоненты:
мёд — 500 гр.
или
сахар — 1 кг.
тыква (резаная) — 1 кг.

Тыкву чистят режут и слегка тушат, потом варят с добавлением мёда или сахара, до полного уваривания жидкости, по окончании варки чуть чуть добавляют лимонной кислоты, остужают слегка и раскладывают по банкам.

Варить повидло лучше в три приема, с перерывами между варками в 2–3 часа, оно делается янтарно-золотисто-солнечное и почти прозрачное.

Очень вкусное повидло и просто на булочку и в пирожки и в пироги, если в это повидло вбить мягкое сливочное масло, то получается очень нежный крем для домашних тортиков или для заполнения вафельных трубочек и заварных пирожных.

"СМОРОДИНА ЧЕРНАЯ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
смородина черная — 1 кг.

Черная смородина содержит провитамин А (каротин), В1 (аневрин), витамин Р (рутин), витамин С2 (антипневмонический). Такая высокая насыщенность витаминами, и особенно витамином С, позволяет настойчиво рекомендовать использовать черную

смородину круглый год.

Очищенные от веточек и промытые ягоды растереть деревянным пестиком, залить мёдом и тщательно смешать. Полученную массу положить в стеклянные банки, накрыть вощеной или парафинированной бумагой, аккуратно завязать и хранить в прохладном месте. Еще лучше стерилизовать медово-черносмородиновую смесь (пюре) и хранить в стеклянных банках с металлическими крышками.

"ФРУКТЫ, КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В МЕДУ"

Фрукты можно консервировать и в медовом сиропе.

Сироп из мёда готовят следующим способом: в литре воды разводят 1 кг мёда. Раствор прокипятить и за лить им подготовленные фрукты. Можно консервировать фрукты в меду и без обработки банок паром, но в этом случае фрукты надо заливать более густым сиропом из мёда (1 кг мёда на 700 гр. воды). Банки после наполнения сиропом следует сразу накрыть целлофаном и крепко обвязать шпагатом.

"ЯБЛОКИ, МОЧЕННЫЕ В МЕДОВОЙ ВОДЕ"

Компоненты:
мёд — 600 гр.
вода — 10 литров
соль — 3 столовые ложки

Эту смесь вскипятить и после охлаждения залить ею яблоки, сложенные в кадку или эмалированную посуду. Через 30–40 дней яблоки готовы. Хороши они и как приправа к мясным блюдам.

"КАЛИНА ПАРЕНАЯ С МЕДОМ"

Ягоды калины отделить от веточек, хорошо вымыть и положить в эмалированную кастрюлю. Добавить мёд из расчета от одной трети до половины веса ягод, залить водой, плотно закрыть крышкой и парить в печи 10–12 часов, можно и долее.

Пареную калину можно приготовить и другим способом. Вымытые ягоды положить в глиняный горшочек, добавить немного воды, плотно закрыть крышкой и парить 2–3 часа. Затем калину протереть, переложить опять в горшочек, добавить мёд и горячей воды и парить еще 8-10 часов.

Калину, приготовленную первым способом, употребляют преимущественно как начинку для пирогов, а вторым — как сладость.

"МОРКОВЬ ТЕРТАЯ СО СМЕТАНОЙ И МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 20 гр.
сметана — 20 гр.
морковь очищенная — 60 гр.

Морковь нашинковать соломкой и перед подачей — заправить мёдом и сметаной.

"ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 25 гр.
огурцы — 120 гр.

Огурцы средней величины промыть, очистить, нарезать продольными ломтиками и полить жидким мёдом.

"САЛАТ С МЕДОМ"

(из индийской кухни)

Взять зелень (салат, шпинат), огурец, редиску, сладкий перец, капусту, морковь, помидоры, горошек зеленый, луковицу. Все тонко нарезать и размешать.

Для приправы сделать индийский соус: сок одного лимона, чайную ложечку соли, столовую ложку мёда, ½ столовой ложки сахара, ¼ чайной ложечки красного перца. Сложить все части в одном сосуде, хорошо размешать.

При подаче на стол полить салат соусом и размешать. Для одной порции достаточно одной-двух ложечек соуса.

"ЯГОДЫ СО "СНЕЖКОМ""

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
ягода (малина, земляника) — 500 гр.
яйца (белки) — 2 шт.

Белки взбить и добавить мёд. Ягоды положить в порционную посуду и сверху украсить взбитыми белками.

"ВЗБИТЫЕ ЯБЛОКИ"

Компоненты:
мёд — 50 гр.

яблоки — 200 гр.
яйцо — 1 шт.

Яблоки испечь в духовке и протереть сквозь сито. К массе добавить мёд, яичный белок и взбить до получения белой рыхлой массы. Такую массу можно готовить и со свежими ягодами — земляникой, малиной.

"ПАСТИЛА ЯБЛОЧНАЯ С МЕДОМ"

Приготовляется из кислых сортов яблок. Яблоки испечь, протереть через сито, затем эту массу тщательно смешать с мёдом из расчета 2 стакана яблочного пюре на 1 стакан мёда. Готовую массу разлить в бумажные формочки и сложить на противень, предварительно посыпанный молотыми сухарями. Печь на медленном огне до готовности.

"ЯБЛОКИ В МЕДУ"

Яблоки средних размеров очищались и вырезались сердцевинки, складывались в тыкву и заливались медовым сиропом. Старый засахаренный мёд распускали на водяной бане добавляли воды и доводили до кипения, горячим сиропом заливали яблоки в тыкве, закрывали крышечкой и ставили в духовку. Следили чтобы тыква не лопнула и сироп не сбегал через верх, бабушка для этого добавляла в горячий медовый сироп немного разведенного картофельного крахмала.

Дополнения: все специи и соль клались на глазок, тыквы чаще использовались средних размеров (4–6 кг), малосладких сортов, с толстой кожурой, средней толщины мякоти (2-3 см). Температуру эл. духовки, к сожалению не могу сказать точно, готовили все в духовке дровяной печи и температуру подбирали как для хлебов, она так же зависит от сорта тыквы и подбиралась по процессу и могла колебаться от 160 до 200 градусов, надо следить по ходу чтобы не горела наружная поверхность, что бы тыква не трескалась, чтобы содержимая жидкость не выливалась, а чтобы ничего не пригорало нужно под тыкву положить либо тыквенные листья, либо капустные, или лопухи намоченные в воде, зимой можно подложить соленые листья с капустных вилков.

"ЯБЛОКИ С МЕДОМ И ОВСЯНЫМИ ХЛОПЬЯМИ"

Компоненты:
мёд — 50 гр.

хлопья овсяные — 35 гр.
яблоки — 150 гр.
сахар — 15 гр.
сок ягодный — ¼ стакана

Овсяные хлопья и сахар поджарить, помешивая на сковороде до тех пор, пока сахар не закарамелизуется, а хлопья слегка не потемнеют. Натертые на терке или нарезанные дольками яблоки смешать с ягодным соком, мёдом и овсяными хлопьями. Эту массу поместить в посуду. Овсяные хлопья можно заменить натертыми на терке, подсохшими и предварительно поджаренными кусочками ржаного хлеба.

"ЯБЛОКИ СО СМЕТАНОЙ И МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 4 столовые ложки
яблоки — 1 кг.
сметана — ½ стакана
корица — ½ чайной ложки

Яблоки очистить от кожицы, натереть на крупной терке, добавить мёд и корицу, все перемешать и разложить в порционную посуду. Сметану взбить и нанести ее сверху на яблоки.

НАЦИОНАЛЬНЫЕ СЛАДОСТИ И ДРУГИЕ ИЗДЕЛИЯ С МЕДОМ

Асуда. (Армянская кухня) Аришта. (армянская кухня) Бадрок (халва из жареной кукурузы и грецких орехов).(Узбекская кухня) Гозинах. (Армянская кухня) Медовые конфеты-маковницы. Медовые леденцы. Желе из медовой простокваши. Желе молочное с мёдом. Медовый мусс. Мусс из ревеня с мёдом. Суп из морковь с мёдом. Персики, запеченые в яичном креме. Переслойка ржаного хлеба с мёдом. Рисовая баба с мёдом. Творожная запеканка. Запеканка творожная с морковью. Сухарник. Халва ореховая. Халва с мёдом. Халва из мёда и орехов. Халвойтарь с мёдом.

"АСУДА"

(армянская кухня)
Компоненты:
мёд — 30 гр.
мука пшеничная — 50 гр.
масло топленое — 20 гр.

Муку поджарить на масле до темно-коричневого цвета, затем, помешивая, добавить мёд. Подготовленную массу варить 5–7 минут.

"АРИШТА"

(армянская кухня)
Компоненты:
мёд — 600 гр.
масло — 700 гр.
сахар — 200 гр.
мука — 1 кг.
яйца (белки) — 20 шт.
яйца (желтки) — 10 шт.

Яичные белки взбить, а желтки растереть с сахаром. После этого их соединить, добавить просеянную> муку и тщательно перемешать в течение 20–25 минут. Полученное тесто частями выложить на стол, раскатать тонкими коржами и нарезать в виде лапши. Резку пересыпать мукой и поджарить в кипящем масле, затем откинуть на сито для того, чтобы масло стекло. Жареную лапшу опустить в кипящий медовый сироп, откинуть на сито, уложить крестообразными рядами на блюдо и нарезать

кусочками в виде квадратиков.

"БАДРОК"

(халва из жареной кукурузы и грецких орехов)
(узбекская кухня)
Компоненты:
мёд — ½ стакана
кукуруза жареная — 200 гр.
орехи грецкие — 200 гр.
масло растительное — 1 чайная ложка

Жареную кукурузу и поджаренные ядра ореха пропустить через мясорубку, положить в фарфоровую чашку, слегка смазанную маслом. Растопить в алюминиевой кастрюле мёд, кипятить его 5–7 минут, затем вылить в чашку с подготовленной массой, тщательно перемешать, положить на блюдо, разровнять слоем толщиной в 1 см. Охлажденную массу нарезать ромбиками и уложить на вазу.

"ГОЗИНАХ"

(армянская кухня) он же козинак (прим. редактора FB2)
Компоненты:
мёд — 500 гр.
орехи грецкие — 500 гр.
сахар — 100 гр.

Вскипятить мёд с сахаром, всыпать в сироп очищенные, мелко нарезанные, слегка обжаренные ядра грецких орехов и варить 10 минут. Готовый гозинах (горячим) выложить на тарелки, слегка смоченные холодной водой, выровнять поверхность слоя и охладить. После этого слегка подогреть тарелки, снять гозинах целиком, а затем разрезать на кусочки в форме ромбов.

Вместо грецких орехов можно использовать миндаль.

"МЕДОВЫЕ КОНФЕТЫ-МАКОВНИЦЫ — 1"

Берут определенное количество мёда и кипятят на медленном огне минут 40, пока не испарится вода. Затем в горячий сироп засыпают такое же количество мака (пропорция один к одному), хорошо промытого в горячей воде. Все это кипятят до тех пор, пока мак не станет налипать на ложку. Уваренную густую и застывающую при остужении массу выливают на смоченную водой гладкую доску и раскатывают

скалкой до толщины 1 см. Тут же разрезают на куски квадратной или ромбической формы.

При желании в кипящую массу можно добавить размельченные ядра ореха.

"КОНФЕТЫ МЕДОВЫЕ — МАКОВНИКИ — 2"

Компоненты:
мёд — ½ стакана
мак — ½ стакана

Мёд кипятить на слабом огне 40 мин. В горячий сироп всыпать хорошо промытый в теплой воде мак и кипятить до тех пор, пока мак не станет налипать на ложку. Сваренную густую и слегка застывшую массу выложить на смоченную водой гладкую доску, равномерно раскатать корж толщиной 1.5 см и разрезать на куски квадратной или ромбической формы. Во время кипячения в массу можно добавить размельченные грецкие орехи или фундук.

"МЕДОВЫЕ ЛЕДЕНЦЫ"

Для их получения готовят сахарный сироп. К нему добавляют по весу не более ⅓ мёда. Все это варят на медленном огне, снимая пену. Как только взятая проба будет быстро застывать, сироп готов. Его разливают в мелкие тарелки, предварительно смоченные водой. Не давая леденцу застыть, делают в нем надрезы. Потом, когда леденец застынет, его по этим надрезам ломают. Полученные леденцы обваливают в сахарной пудре.

"ЖЕЛЕ ИЗ МЕДОВОЙ ПРОСТОКВАШИ"

Компоненты:
мёд
простокваша — 3 стакана
желатин — 1 столовая ложка

Замочить желатин в половине стакана воды на час. Затем подогреть, не доводя до кипения, до полного растворения. Простоквашу взбить, при непрерывном помешивании добавить мёд и влить остывший желатин. Массу разлить в формы и остудить.

"ЖЕЛЕ МОЛОЧНОЕ С МЕДОМ"

Компоненты:

мёд — 2 столовые ложки
молоко — 2 стакана
желатин — 2 столовые ложки
ванилин

Набухший желатин и ванилин добавить в кипящее молоко, нагреть до полного растворения желатина. Смесь охладить до 40 °С, добавить мёд, все перемешать, разлить в формочки, поставить в холодильник.

"МЕДОВЫЙ МУСС"

Компоненты:
мёд — 1 стакан
яйца — 4 шт.

Отделить белки от желтков, желтки растереть, постепенно прибавляя к ним мёд. После этого растертые желтки проварить на слабом огне до густоты, непрерывно помешивая, и, сняв с огня, охладить. Яичные белки взбить в густую пену и соединить с проваренными желтками, после чего мусс переложить в блюдца или вазочки и охладить.

Вместо яичных белков можно в мусс положить ¾ стакана взбитых сливок.

"МУСС ИЗ РЕВЕНЯ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 3 столовые ложки
вода — 500 мл.
ревень черешки — 300 гр.
желатин — 2 чайные ложки
вода для желатина — ½ стакана

Черешки молодых листьев ревеня нарезать мелкими кусочками, проварить в воде 2–3 минуты, отбросить на сито и протереть. Пюре положить в отвар, добавить набухший желатин и прогреть до полного растворения желатина. Смесь охладить до 40 °С, добавить мёд, взбить до пышной массы, разлить в посуду.

"СУП ИЗ МОРКОВИ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
морковь средняя — 6 шт.
молоко — 1.5 литра
изюм — 2 столовые ложки

соль

Морковь натереть на крупной терке, смешать с изюмом, предварительно промытым и выдержанным в кипятке в течение нескольких минут, добавить мёд и соль. Все залить охлажденным кипяченым или пастеризованным молоком.

"ПЕРСИКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ЯИЧНОМ КРЕМЕ"

Компоненты:

персики спелые — 4 шт.
мёд — 2 столовые ложки
вино белое (не кислое) — 125 мл.
сок лимона — 1 шт.
яйца — 3 шт.
сахарная пудра — 1 столовая ложка
масло
корица

Персики ошпарить кипятком, снять шкуру, разрезать пополам (а лучше мельче) и вынуть кость. Вино, мёд, лимонный сок и корицу закипятить, положить туда куски персиков и держать их там 5 мин. под крышкой. Вынуть персики из сиропа и положить в смазанную маслом плоскую жаростойкую посудину. Кипятить сироп 1 мин. и выловить из него коричную палку (я эту стадию, соответственно, опустила). Взбить желтки, постепенно ввести в них сироп и взбивать это все на горячей водяной бане, пока не загустеет. Хорошо взбить белки и осторожно ввести их в массу. Тут же разложить полученное на персики и запихнуть в разогретую духовку.

Запекать при 200 °С 12–15 мин., поверхность должна хорошо покоричневеть. Посыпать сахарной пудрой.

"ПЕРЕСЛОЙКА РЖАНОГО ХЛЕБА С МЕДОМ"

Компоненты:

мёд — 20 гр.
хлеб ржаной — 50 гр.
варенье — 25 гр.
сливки — 25 гр.
сахар — 15 гр.
творог — 40 гр.

Черствый ржаной хлеб натереть на терке и смешать с мёдом. Творог пропустить через мясорубку или протереть сквозь сито и смешать с сахаром. В стеклянную вазочку разложить слоями хлеб, творог и варенье. Последний слой хлебный. Украсить взбитыми

сливками, желе, ягодами.

Эту переслойку рекомендуется приготовлять за несколько часов до подачи на стол для лучшего соединения частей.

Подают со свежим молоком. Вместо сливок можно использовать хорошую сметану.

"РИСОВАЯ БАБА С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд жидкий — 1 стакан
рис — 1 стакан
вода — 3 стакана
масло сливочное — 1 столовая ложка
яйцо — 1 шт.
сметана — ½ стакана
корица молотая
соль

Сваренный рис заправить сливочным маслом, солью, выбить в него сырое яйцо, добавить молотую корицу и перемешать. Половину риса выложить в форму, смазанную маслом, и разровнять. На слой риса положить кусочки яблок и обмазать их мёдом.

На яблоки выложить оставшуюся часть риса, залить сметаной и запечь в русской печи или духовке.

"ТВОРОЖНАЯ ЗАПЕКАНКА"

Компоненты:
мёд — 50 гр.
творог — 500 гр.
сахар — ½ стакана
яйца — 2 шт.
крупа манная — 3–4 столовые ложки
масло сливочное — 1 столовая ложка

В протертый творог прибавить жидкий мёд, сахар, яйца, манную крупу и тщательно перемешать. Массу выложить на сковороду, предварительно хорошо смазанную сливочным маслом. Выпекать в духовом шкафу 35–40 минут.

"ЗАПЕКАНКА ТВОРОЖНАЯ С МОРКОВЬЮ"

Компоненты:
мёд — 2 столовые ложки
творог жирный — 300 гр.

морковь — 2 шт.
яйца — 2 шт.
изюм — 2 столовые ложки
масло сливочное — 1 столовая ложка
вода — ½ стакана
ванилин
соль

В протертый через сито творог добавить соль, ванилин, яйца, масло, все перемешать. Добавить натертую на крупной терке морковь, снова перемешать. Полученную массу выложить в смазанную маслом форму. Выпекать в духовке в течение 10–12 минут.

К запеканке подготовить медовый соус: промытый изюм залить холодной водой, довести до кипения, охладить и соединить с мёдом.

"СУХАРНИК"

Берутся орехи (лесные или грецкие, можно и те и другие), толкутся, крошится печенье, шоколад. Все это заливается мёдом и/или сгущенкой, проваривается на огне и дается застыть.

Получается нечто отвратительное по виду, очень сладкое и дико калорийное. Брикетика размером со спичечный коробок хватает на сутки. Очень любят такую штуку альпинисты и каскадеры, первые за питательность и компактность, вторые за то, что не создает чувства тяжести в желудке, а энергии дает — мама родная! Под чай идет — пальчики оближешь!

"ХАЛВА ОРЕХОВАЯ"

Компоненты:
мёд — 250 гр.
орехи грецкие — 500 гр.

Очищенные грецкие орехи обжарить, очистить от шелухи, растирая руками. Мёд поджарить. Проверить готовность мёда можно так: в холодную воду влить каплю мёда, если капля загустеет, то мёд готов. Мёд снять с огня, всыпать орехи, перемешать. Пока халва горячая, быстро выложить в посуду, предварительно смазав маслом. По желанию орехи можно растолочь, можно оставить крупными.

"ХАЛВА С МЕДОМ — 1"

Компоненты:

мёд — 400 гр.
масло топленое — 400 гр.
мука — 1 кг.

Просеянную муку положить на сковородку, добавить масло, тщательно перемешать и, помешивая, обжарить до образования однородной рассыпчатой массы желтого цвета. Затем массу залить мёдом и обжарить в течение 5 минут. Горячую халву переложить на тарелку, подровнять и разрезать на кусочки квадратной формы.

"ХАЛВА С МЕДОМ — 2"

Компоненты:
мёд — 450 гр.
мука выс. сорта — 800 гр.
масло топленое — 400 гр.

Муку просеять высыпать на сковороду, добавить топленое масло, перемешать и нагреть до образования рассыпчатой массы желтого цвета. Затем залить ее мёдом и варить 5 мин. Горячую массу переложить на плоскую тарелку, охладить и разрезать на небольшие кусочки квадратной формы.

"ХАЛВА ИЗ МЕДА И ОРЕХОВ"

Компоненты:
мёд — 1 кг.
орехи грецкие — 1 кг.
сахар — ½ стакана

Мёд кипятить при непрерывном помешивании, опустить в него измельченные ядра грецкого ореха, половину стакана сахарного песка и уварить до густой, вязкой (почти плотной) консистенции. Полученную массу выложить на доску, смоченную водой, и разровнять слой до толщины 1–1.5 см. После охлаждения полученный пласт разрезать на прямоугольные ломтики или квадратики.

"ХАЛВОЙТАРЬ С МЕДОМ"

Компоненты:
мёд — 2 стакана
мука пшеничная — 6 стаканов
масло или сало баранье — 2 стакана
орехи грецкие ядра — ½ стакана
вода — 2 стакана

Влажную халву готовят из мёда, муки и масла. Просеянную муку обжарить в котле с маслом или бараньим жиром при непрерывном помешивании до образования однородной рассыпчатой массы светло-коричневого цвета. Затем добавить мёд, воду и варить еще не более 5 минут. Готовую халву выложить на блюдо, посыпать рубленым ядром грецких орехов и нарезать на кусочки различной формы.

"МЕДОВАЯ" КУЛИНАРИЯ

Еще в древние времена мёд использовали при изготовлении всевозможных кулинарных изделий и напитков. Русь, например, исстари славилась медовыми квасами (медами), а также медовыми пряниками. Без них не обходилось ни одно княжеское и царское застолье.

Искусно приготовленные квасы, поражавшие удивительными вкусовыми качествами даже иноземцев, вошли в народные сказки и песни. А сколько сказано-пересказано о знаменитых русских пряниках! Какими только не выпекали их умельцы: разнообразными по форме, с замысловатыми затейливыми рисунками, от крохотных, с пятак, до таких, что и поднять-то одному не двор можно было лишь на санях.

Настоящие мастера пряничного дела жили в Архангельске, Вологде, Туле, Москве…

Но мёд использовали не только древние кулинары Руси. Большой набор старинных рецептов кушаний и сладостей, в состав которых входит мёд, сохранили и другие национальные кухни. Многие из этих рецептов мы предлагаем вниманию хозяек в этом разделе.

Для удобства пользования рецептами в конце раздела приводим таблицу перевода мер некоторых продуктов в граммы.

Наименование продуктов	в граммах				
	Стакан		Ложка		1 шт.
	тонкий (250см^3)	граненый (200см^3)	столовая	чайная	
Варенье	335	275	45	16	-
Вишня свежая	200	150	30	-	-
Вода	250	200	18	5	-
Гвоздика молотая	-	-	-	3	-
Гвоздика (тычинки)	-	-	-	4	-
Горох	230	-	25	10	-
Горчица	-	-	-	4	-
Желатин (лист)	-	-	-	-	2,5
Желатин (порошок)	-	-	15	5	-
Изюм	190	155	25	7	-
Какао в порошке	150	130	15	9	-
Капуста белая (средняя)	-	-	-	-	1500
Капуста цветная (средняя)	-	-	-	-	750
Картофель (средний)	-	-	-	-	100
Кислота лимонная	-	-	25	10	-
Клубника свежая	150	120	25	-	-
Корица молотая	-	-	20	8	-
Кофе молотый	-	-	20	7	-
Крахмал	200	-	30	10	-
Крупа 'геркулес'	90	-	12	6	-
Крупа гречневая	210	165	25	7	-
Крупа манная	200	150	25	7	-
Крупа перловая	230	-	25	8	-
Крупа пшено	220	-	25	-	-
Крупа рис	230	180	25	9	-
Крупа саго	180	160	20	6	-
Крупа ячневая	180	-	20	7	-
Ликер	-	-	20	7	-
Лук (средний)	-	-	-	-	75
Мак	155	135	18	5	-
Малина свежая	150	120	20	-	-
Маргарин (растопленный)	240	190	15	4	-
Масло животное (растопленное)	240	185	20	5	-
Масло растительное	240	190	20	5	-
Масло сливочное	210	-	25	10	-
Масло топленое	245	190	20	5	-
Мед	325	265	35	12	-

Наименование продуктов	в граммах				
	Стакан		Ложка		1 шт.
	тонкий (250см^3)	граненый (200см^3)	столовая	чайная	
Молоко сгущенное	400	360	30	12	-
Молоко сухое	120	100	20	5	-
Молоко цельное	250	200	18	5	-
Морковь средняя	-	-	-	-	75
Мука картофельная	200	150	30	10	-
Мука кукурузная	160	130	30	10	-
Мука пшеничная	160	130	25	10	-
Огурец (средний)	-	-	-	-	100
Орех арахис (ядро)	175	140	25	10	-
Орех миндаль (ядро)	160	130	30	10	-
Орех фундук (ядро)	170	130	30	10	-
Орехи толченые	120	-	20	6,5	-
Перец горошек	-	-	-	4,5	-
Перец молотый	-	-	12	5	-
Петрушка	-	-	-	-	50
Помидор средний	-	-	-	-	100
Пюре ягодное	350	290	50	17	-
Сахар (песок)	200	180	25	10	-
Сахар (пудра)	190	160	25	10	-
Свекла	-	-	-	-	50
Сливки	250	200	14	5	-
Смалец	230	-	60	-	-
Сметана	250	210	25	10	-
Сода питьевая	-	-	28	12	-
Соль	325	-	30	10	-
Сухари молотые	125	-	15	5	-
Хлопья кукурузные	50	40	17	2	-
Хлопья овсяные	100	80	14	4	-
Хлопья пшеничные	60	50	9	2	-
Черная смородина	180	130	32	-	-
Черника сушеная	130	-	15	-	-
Чечевица	210	-	-	-	-
Яблоко среднее	-	-	-	-	100
Яичный порошок	100	80	25	10	-
Яйцо без скорлупы (среднее)	-	-	-	-	47
Яйцо белок	11 шт.	9 шт.	-	-	30
Яйцо желток	12 шт.	10 шт.	-	-	20

Мёд употребляют чаще всего в натуральном виде, добавляя в молоко, сливки, чай, кисель, компот, мороженое. Хорош мёд с оладьями, блинами, с какой-либо кашей (рисовой, манной, гречневой, овсяной и т. п.). Находит мёд также применение при изготовлении печенья, пряников, конфет, столового уксуса, прохладительных напитков.

Мёд пчелиный — продукт питания, вырабатываемый пчелами из нектара медоносных цветов: по вкусовым и питательным свойствам — ценный диетический продукт. Состоит из моносахаров — глюкозы и фруктозы, которые, попав в желудок,

переходят в кровь без переработки. Мёд содержит органические и минеральные катализаторы (ферменты, витамины, минеральные соли), нормализующие обмен веществ, улучшающие качество крови, благоприятно действующие на нервную система человека. Аромат мёда зависит от растения, с которого собран нектар. Своеобразный аромат имеет липовый, гречишный, вересковый, подсолнечниковый, эвкалиптовый мёд. В домашних условиях с добавлением мёда готовят печенье, пряники, коврижки конфеты и прохладительные напитки. Он заменяет сахар в киселях, компотах, муссах, варенье, напитках (медовый квас, кумыс с мёдом, сбитень).

На меду готовят булочки, пышки и хлебцы. Его используют при выпечке тортов и фруктовых пирогов. В качестве обязательного компонента мёда входит в состав халвы, нуги, пастилы, мармелада. Можно приготовить супы молочные с мёдом, оладьи на меду, яичницу с мёдом, медовое мороженое.